CUCINA
DI
STRETTISSIMO
MAGRO
P. S. DELLE PIANE
dei P.P. MINIMI
GENOVA
D. MORA

BIBLIOTECA
GASTRONOMICA
6
6.4
32/1931
ACADEMIA
BARILLA

LA CUCINA

DI

STRETTISSIMO MAGRO

SENZA CARNE, UOVA E LATTICINII

COMPOSTA A COMODO DEL PUBBLICO

PER **S. D.**

DEI MINIMI DI S. FRANCESCO DI PAOLA

Genova Certosa
Editori MARCHESE & CAMPORA
Telefono 41-268

1931

MAGRISSIMA PREFAZIONE

Dunque il periodico «S. Francesco di Paola». che testè festeggiava i suoi 25 anni di vita laboriosa, anche ha il merito di far rivivere la cucina di strettissimo magro, lavoro paziente edito a Genova nel 1880 (Tipogr. della Gioventù) dal venerando nostro confratello P. Gaspare Dellepiane del quale abbiamo scritto brevemente in questo periodico (marzo 1931).

Ma è lecita una domanda? Quale spirito urge i lettori alla ristampa di questa singolare cucina? Per un indirizzo a confezionare ciò che si crede impossibile ad ottenersi dai poveri o ricchi mortali? Oppure la curiosità per una (magari non saporosa) variante al programma culinario quotidiano, assillo, disperazione, orrido fantasma alle madri, alle spose, ai cuochi, alle cuoche?... Si capisce! È una cucina la nostra, molto rara. C'è tanta gente su questa misera terra che mangia abitualmente carne di bue; spesso pollo e spesso a mezzogiorno e alla sera. Non manca la costoletta, la bistecca, nè la vitella in tutte le salse. Uscire da questo cerchio è suicidio. Ma credete voi che sia solamente golosità a comandare tali cibi? Non è sempre gola, che comanda tale pasto, bensì la schiavitù (corbezzoli! che schiavitù! direte voi) creata dal timore, - se non dalla paura - che lo stoccofisso, o il baccalà, o l'olio della zuppa verde e magrissima compagnia sieno turbolenti allo stomaco.

E farei ridere se io dicessi che alcuno suggerì di non chiamarla «cucina quaresimale» perchè oggi quaresima spaventa. Farei ridere; sentirei brontolarmi: Esa-

gerato ! & perciò tralasciamo i titoli antipatici per non terrorizzare benchè ognun degli avi nostri.

. . . . . .

Pur con cibi di liquor d'ulivi
lievemente passava caldi e geli.

(Parad. XXI)

Gli avi nostri hanno chinato umilmente e perciò sapientemente il capo allo spirito cristiano, edotti dall'esperienza cristiana dei molti secoli. Quando eravamo bambini i nostri avi sani e robusti, nel giorno delle Ceneri, *appendevano la grattugia in luogo appartato, come un mobile in penitenza, per riammetterla al desco familiare il giorno di Pasqua, e in questa solennità mia madre, a premio della mia astinenza, mi permetteva di mangiare quante uova chiedeva la mia gola ben poco valorosa.*

— Sciocchezze, - direte voi.

E io aggiungo : - Mia madre era orgogliosa della osservanza della disciplina di santa Chiesa Maestra secolare. -

E voglio ancora aggiungere che ben pochissimi fedeli, pochi anni or sono, rimanevano fedeli alle 4 Tempora *e ai tre giorni di strettissimo magro della Settimana Santa. & (volete sorridere?) in quei giorni nei quali l'ansia dell'alba di Risurrezione gusta dolcezza nel più amaro cibo, i vicini al nostro Santuario ripetevano :*

— Ma come fanno quelli là a mangiare strettissimo magro tutto l'anno ? -

— Ma come ha fatto, o Lettori, il vostro beniamino S. Francesco di Paola a campare 91 anni nel suo rigorosissimo tenor di vita penitente ? -

No, no - Non è l'astinenza... quaresimale, che ob-

bliga alle fiale, fialette, bagni, villeggiature, terapie d'ogni genere anche tra i quotidiani luculliani conviti. Chi non ricorda il venerando P. Raffaele Ricca nostro confratello e parroco di Marassi per ben 60 anni? A 91 anni sedeva alla mensa comune di strettissimo magro a dimostrare che il digiuno e l'astinenza non uccidono.

. . . . . Daniello
Dispregiò cibo, ed acquistò sapere
(Purg. XXII)

L'autore venerando di questa cucina campò 80 anni. E potrei citare il nome di nostri confratelli, che da anni ed anni non hanno sorbito un uovo, bevuto un bicchier di latte. Dovrò nominare quelli che furono?

*
* *

Del resto, sentite i medici (per lasciare da parte i Padri e Dottori di S. Chiesa): Non è salutare mangiare sempre lo stesso cibo. Per essere sani conviene essere di gusto variante. La carne dei molluschi, dei crostacei e di tutti quanti i pesci è diversa da quella dei quadrupedi e dei volatili e perciò il pesce rappresenta una buona varietà nell'uniforme dieta consuetudinaria. Il pesce lesso condito con un po' di olio crudo e con le immancabili goccioline di limone (attenti alla gola, Lettori), è squisito, ed è per i bimbi digeribilissimo ed ottimo alimento, ottimo per convalescenti e per coloro che hanno lo stomaco debole e la digestione lenta. Di molti pesci (come della minutissima frittura) nulla si butta e perciò si mangiano corpi completi coi loro vari tessuti. In cinque minuti poi si può preparare un po' di pancetta di tonno all'olio (se il salumiere ha cuor generoso) e si fa un pasto sano, nutriente ed ingrassante. Non dimentica-

te le umili lenticchie, che costarono ad Esaù la primogenitura. Non sono gloriose? Ma non scrivo mica per dirvi tutto quanto ci presenta la nuova cucina, che a voi si presenta. Per carità. Ci sarebbe da morire di mal... di gola. Vi dirò solamente che i capitoli I. II. III. IV. colla cortesia insinuante e graziosissima di un cameriere di albergo di primo ordine ci presentano:

16 minestre in brodo per l'inverno.
8 idem per la primavera ed estate.
9 idem di riso.

19 salse calde che servono per condire i maccheroni, i vermicelli, i tagliatelli, le lasagne, i ravioli e per cuocere le pietanze.

E che presenteranno gli altri 24 capitoli?

Ma intanto attendo la risposta: quale spirito urge i Lettori alla ristampa di questa singolare cucina?

In attesa riporto un brano della prefazione alla prima edizione ove il P. Dellepiane spiega il motivo del suo paziente lavoro:

« ...finalmente stante la coscienziosa sincerità colla quale abbiamo esposto i moduli di ciascun piatto, ognuno può essere certo, che quanto viene prescritto in essi, non è già il parto di capricciosa fantasia, ma di una lunga esperienza dovuta all'esercizio dell'arte ».

Del resto, provare per credere e buon appetito, Lettori cari e..... golosi!

Quivivo.

PREFAZIONE

(II. Edizione)

Quantunque l'arte culinaria, in questi nostri tempi, sembri aver toccato il suo apogeo, provvedendo largamente ai bisogni della gastronomia, cionondimeno giova confessare, ad onor del vero, non esser ella ancor arrivata ad un punto sì alto, poichè vi restano ancora dei bisogni a soddisfare, e dei vuoti a riempire.

Lorquando infatti si presenta un giorno in cui devonsi usare cibi di strettissimo magro, immediatamente, anche le persone sufficientemente versate in quest'arte, si trovano poste in tale imbarazzo da non sapere in verun modo disporre oppure ordinare un pranzo confacente alla circostanza. E se s'accingono a confezionare un pranzo di questa natura, soventi volte i loro sforzi vengono coronati da tale insuccesso, che l'ingrato sapore dei cibi e l'indigestione ne divengono la fatale conseguenza.

Laonde per riempire un gran vuoto osservato da lungo tempo nell'arte culinaria, e per rimuovere quel grave imbarazzo nel quale si trovano quelli, che per un qualche titolo, debbono preparare dei cibi di strettissimo magro, come anche per far evitare certe preparazioni ingrate al palato, e talune volte anche dannose allo stomaco, ci è sembrato non meno utile che necessario di presentare all'onorevole pubblico la presente cucina, nella quale, come ognun vedrà, quantunque riguardo al numero delle svariatissime preparazioni, non sia inferiore a quella di grasso, cionondimeno giammai si

fa menzione di carni, di uova, di formaggio, nè di qualsiasi cosa che dalla carne tragga origine, di guisa che a tutta ragione si può ritenere aver ella riempito il gran vuoto di quest'arte, e di aver provveduto largamente ad un grave bisogno reclamato da gran pezza da ogni classe di persone.

Nel comporre la presente tre punti essenziali abbiamo avuto di mira: la salubrità delle preparazioni, l'economia, e d'una coscienziosa sincerità. Epperò stante la salubrità delle preparazioni, ognuno senza temere il benchè minimo danno nella salute coraggiosamente può far uso dei cibi così preparati: stante l'economia cui abbiamo mirato, anco le classi meno agiate, possono prepararsi un desinare di gusto squisito con pochissima spesa: finalmente stante la coscienziosa sincerità colla quale abbiamo esposto i moduli di ciascun piatto, ognuno può esser certo, che quanto vien prescritto in essi, non è già il parto di capricciosa fantasia, ma di una lunga esperienza dovuta all'esercizio dell'arte; e l'onorevole pubblico, giusto ed imparziale, dopo che avrà sperimentato con felice successo queste formole o moduli, speriamo che ci renderà giustizia, favorendo questa novella cucina della sua cortese accoglienza.

Capo I

MINESTRA IN BRODO PER L'INVERNO

1.

Minestra di vermicelli alla lattata di patate.

1. Prendete delle patate, fatele cuocere in una pentola con acqua e sale, e quando siano arrivate a perfetta cottura dipellatele e passatele così calde allo staccio. Ciò fatto ponete al fuoco una casseruola con un po' di olio, e quando questo sia ben caldo, gettatevi entro una bella cipolla tritata, ed appena abbia preso il color dell'oro aggiungetevi delle acciughe salate diliscate e monde, unitamente ad un tritume composto di prezzemolo, di sedano, di carota e di funghi secchi genovesi già rammollati in un po' di acqua calda. Lasciate cuocere questo tritume a lento fuoco, tramenandolo di quando in quando, e dopo d'avervi aggiunto della conserva di pomidoro sciolta in una mestolata d'acqua calda, e d'averla lasciata crogiolarsi per cinque minuti, gettatevi entro la passatura di patate, e tramenatela bene onde si mescoli con tutto il tritume soffritto. Ponete poscia una pentola al fuoco con acqua e sale; attendete il bollore prima di gettarvi i vermicelli, e quando siano arrivati a mezza cottura, togliete dell'acqua, se troppa; indi versatevi entro la lattata di patate, che avete preparato, aggiungendovi un poco di pepe polverizzato se vi piace. Tramenate spesso questa minestra, ed arrivata a giusta cottura, servitela.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Conserva di pomidoro	gram.	15
Prezzemolo e Sedano	mazzettino	1
Carota di grossezza mediana		1

Acciughe salate		3
Funghi secchi	gram.	15
Patate	»	400
Vermicelli	»	600
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

2.

Minestra di maccheroni alla lattata di piselli.

2. Prendete dei piselli secchi di buona qualità, e dopo averli tenuti in molle per dodici ore, poneteli a cuocere in pentola con acqua e sale. Tritate poscia del prezzemolo, del sedano, un po' di timo, della carota, della cipolla, dell'aglio, e quando i piselli siano arrivati a mezza cottura, unitevi questo tritume, e attendete che il tutto sia ben cotto per passarlo allo staccio. Ciò compito, sciogliete in casseruola ad olio caldo delle acciughe salate; indi versate in essa la lattata di piselli già preparata, che lascerete ancor cuocere a lento fuoco, sicchè arrivi alla voluta densità. Fate bollire poscia i maccheroni in acqua e sale, e quando siano arrivati a mezza cottura congiungete la lattata di piselli ad essi, attendendo la cottura desiderata per servirli.

Dosi per sei porzioni.

Prezzemolo, sedano e timo	mazzettino	1
Carota		1
Cipolla		1
Aglio	spicchi	3
Acciughe salate		2
Piselli	gram.	400
Maccheroni	»	600
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

3.

Minestra di maccheroncini alla lattata di fagiuoli.

3. Fate cuocere in pentola con acqua e sale dei fagiuoli bianchi di buona qualità, e passateli quindi al-

lo staccio. Tritate poscia della cipolla, e soffritta in olio, scioglietevi delle acciughe salate diliscate e monde, e subito dopo unitevi della conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, non che dei funghi genovesi già rammolati e triti, e se vi piace, anche qualche presa di pepe. Questo soffritto lo lascierete cuocere fino al prosciugamento dell'acqua che avete unito alla conserva per scioglierla; indi unita a questo la lattata di fagiuoli già preparata, versatelo nei maccheroncini quando sieno arrivati a mezza cottura, in quella stessa guisa come avete fatto nel cuocere i maccheroni.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Acciughe salate		2
Conserva di pomidoro	gram.	15
Funghi secchi	»	12
Fagiuoli	»	400
Maccheroncini	»	600
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

4.

Minestra di pastine alla lattata di lenticchie.

4. Mettete a cuocere in pentola con acqua e sale delle lenticchie, con della cipolla, dell'aglio, del sedano, del prezzemolo, della carota, e con un po' di salvia, di rosmarino e di timo; e quando il tutto sia pervenuto a perfetta cottura, passatelo per istaccio. Fate poscia sciogliere delle acciughe salate in una casseruola con olio fino; quindi versate in essa la lattata di lenticchie, e lasciate cuocere a lento fuoco sino ad una giusta densità. Finalmente posta al fuoco una pentola con acqua e sale, al primo bollore gettatevi entro la pastina, e dopo alcuni minuti la lattata di lenticchie già preparata. Attendete la perfetta cottura, quindi servitela.

Dosi per sei porzioni.

Lenticchie	gram.	400
Pastine	»	400
Cipolla		1
Aglio	spicchi	4
Carota		1
Prezzemolo e sedano	mazzettino	1
Salvia	foglie	10
Rosmarino e timo	ramicello	1
Olio	cucchiai	10
Sale quanto basta.		

5.

Minestra alla lattata di ceci.

5. Alla sera antecedente messi i ceci a molle in acqua tiepida, al mattino seguente li metterete a cuocere nella medesima acqua, aggiuntovi un pugno di farina di grano e qualche cipolla; e quando siano arrivati a perfetta cottura, passateli allo staccio con tutta la loro acqua. Ciò fatto, ponete al fuoco una casseruola con un po' di olio, e quando sia ben caldo, gettatevi entro della cipolla tritata, e dopo che abbia preso il color dell'oro, aggiungetevi delle acciughe salate diliscate e monde, unitamente ad un tritume composto di funghi secchi rammollati, di maiorana, di salvia e di nepitella: fatelo rozzolare per un minuto, indi, aggiunta un poco di conserva di pomidoro diluita in acqua calda, versatevi la lattata di ceci, che rimesterete e farete condensare a giusto punto, per poi infonderla in quella pasta che già avrete posto a bollire.

Dosi per sei porzioni.

Cipolle		2
Acciughe salate		2
Funghi secchi	gram.	13
Maiorana, salvia e nepitella	mazzettino	1
Conserva di pomidoro	gram.	14
Ceci	»	400
Pasta	»	400
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

Avvertenze.

1.° *Quando si fanno le lattate coi predetti legumi, non si deve gettar via l'acqua nella quale sono stati cotti, ma passarla allo staccio con essi loro, perchè contiene la massima parte della materia nutritiva degli stessi. Ed affinchè la lattata non riesca troppo liquida, si baderà di passare i legumi allo staccio, quando l'acqua sia bastantemente evaporata.*

2.° *Non si deve mai cuocere la pasta nella lattata, poichè diverrebbe glutinosa; epperò devesi cuocere separatamente con acqua abbondante, e quando sia arrivata ad una mezza cottura, giova meglio sottrarne la quantità superflua e poi congiungervi la lattata: oppure sgocciolare la pasta già cotta, ed unirla alla lattata.*

3.° *I legumi di qualsiasi specie amano meglio d'esser cotti nell'acqua piovana che di fontana.*

6.

Minestra di vermicelli co' cavoli e legumi.

6. Cotti già i legumi con acqua e sale, e posta al fuoco altra pentola coll'acqua e sale necessario, per cuocervi la minestra, non che preparati i cavoli secondo l'uso; triturate del sedano, del prezzemolo, della carota, dell'aglio con alcuni funghi secchi già rammollati in acqua calda. Poscia posta al fuoco una casseruola con dell'olio, e sciolte in esso delle acciughe salate diliscate e monde; ponetevi entro a soffriggere per tre o quattro minuti il predetto tritume, ed aggiuntavi un po' di conserva di pomidoro sciolta in acqua bollente, lasciate cuocere questo intinto per circa un quarto d'ora. Quando poi l'acqua della pentola comincierà a bollire gettatevi entro i cavoli, indi l'intinto, e finalmente i vermicelli. Attendete che questi sieno arrivati a mezza cottura, quindi aggiungetevi i legumi con qualche presa di pepe. Rimestate il tutto, ed a perfetta cottura servitelo in tavola.

Dosi per sei porzioni.

Legumi	gram.	300
Vermicelli	»	400
Funghi secchi	»	12
Prezzemolo e sedano	mazzettino	1
Carota		1
Conserva	gram.	10
Acciughe salate.	»	2
Cavolo	»	1
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

7.

Vermicelli o pastine alla salsa di pomidoro.

7. Posta al fuoco la pentola con acqua e sale per cuocervi i vermicelli o la pastina, prendete delle acciughe salate diliscate e monde, pestatele nel mortaio con dei pignoli e dei funghi secchi rammollati. Poscia posta al fuoco una casseruola con dell'olio, ponetevi entro una cipolla triturata, e quando questa abbia preso il colore dell'oro, congiungetevi il battuto che avete preparato, e dopo un minuto, della conserva di pomodoro sciolta in una mestolata di acqua calda. Lasciate cuocere questo sugo per otto minuti a lento fuoco, e quando i vermicelli o la pastina avrà preso mezza cottura versatevelo entro. Attendete la perfetta cottura, indi servitela.

Dosi per sei porzioni.

Vermicelli o pastina	gram.	500
Pignoli	»	30
Acciughe salate		3
Funghi secchi	gram.	10
Conserva	»	10
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

8.

Minestrone alla salsa di noce.

8. Dopo d'aver preparato dei cavoli broccoli tagliuzzati, non che delle patate e dei navoni tagliati a

piccoli dadi, metteteli a cuocere in una pentola con quella quantità di acqua che è necessaria; e mentre questa verdura andrà cuocendosi, pestate nel mortaio del prezzemolo, dell'aglio, dei funghi rammolati, delle acciughe salate, e delle noci fatte prima rammollare nell'acqua calda e poi dipellate, con un po' di pepe e sale. Appena avete fatto questo battuto, stempratevi un po' di conserva di pomodoro, ed aggiuntovi l'olio necessario, versatelo nella pentola. Attendete che la verdura sia quasi cotta, indi gettatevi quella qualità di pasta che amate meglio, ed a perfetta cottura servitela.

Dosi per sei porzioni.

Broccoli	mazzo	1
Patate e navoni	gram.	200
Conserva	»	10
Noci dipellate	»	30
Funghi rammollati	»	10
Prezzemolo	mazzettino	1
Pasta	gram.	500
Olio	cucchiai	6
Aglio	spicchi	3
Sale quanto basta.		

9.

Minestra di vermicelli alla salsa di funghi genovesi.

9. Posta la pentola al fuoco con quella quantità di acqua che è necessaria, tritate insieme del sedano, del prezzemolo, della carota e dell'aglio. Indi tagliuzzata della cipolla, mettetela in una casseruola e rosolare con dell'olio, e quando comparirà perfettamente indorata, vi aggiungerete delle acciughe salate diliscate e monde, che farete sciogliere, e dopo di esse il tritume già preparato, unitamente a dei funghi secchi già rammolati e pesti, non che un po' di conserva di pomidoro stemperato in una mestolata di acqua calda. Lasciate cuocere questa salsa per un quarto d'ora; indi dopo d'avervi aggiunto alcuni pignoli pestati e stemperati in un po'

di acqua fredda, versatela nella pentola, dove avrete posto a cuocere i vermicelli.

Dosi per sei porzioni.

Vermicelli	gram.	500
Funghi genovesi rammollati	»	15
Pignoli	»	30
Conserva	»	10
Cipolla		1
Aglio	spicchi	1
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Carota		1
Olio	cucchiai	6
Acciughe salate		2
Sale quanto basta.		

10.

Minestra di pastine al sugo di pesce.

10. Da ogni pesce d'arziglio se ne può tirare un buon sugo; però se desiderate un sugo di delicato sapore, prendete dei Bianchetti oppure dei Rossetti, fateli bollire in tanta quantità di acqua per quanto ne abbisognate per far la minestra. Appena che abbiano dato un bollore, estraeteli dalla pentola colla mestola bucherata, e passati allo staccio di seta rifondeteli nel sugo; oppure appena estratti, poneteli in un piatto onde servirsene per pietanza, il che torna meglio. Ciò fatto, tritate del sedano, del prezzemolo, un tantino di timo, della carota e dell'aglio; indi posta al fuoco una casseruola, ed ivi fatto rosolare della cipolla in olio, gettatevi entro questo tritume, aggiungendovi dei pignoli pestati. Congiunto poscia il sugo di pesce al soffritto, fate cuocere in esso la pastina che desiderate. E se vi piacesse aggiungervi un po' di cavolo bianco, gettatevelo entro un poco prima della pastina.

Dosi per sei porzioni.

Pastina	gram.	400
Pesce	»	500
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1

Carota piccola		1
Pignoli	gram.	30
Timo	ramicello piccolissimo.	1
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

11.

Minestra di pastine al sugo di ranocchie.

11. Tritate della cipolla, e fatta rosolare in casseruola con olio, aggiungetevi un tritume composto con sedano, prezzemolo, rosmarino, carota, aglio, acciughe salate e funghi rammollati. Rimestatelo bene, e dopo che abbia preso un poco di colore, versatevi un bicchierino di vino bianco generoso con due o tre chiodi di garofano e pochi grani di pepe. Rimestate di nuovo, e quando il vino siasi evaporato, aggiungetevi dei pignoli pestati e stemprati in una mestolata di acqua fredda, non che un poco di conserva di pomidoro sciolta in acqua calda. Dopo tre o quattro minuti di cottura gettatevi entro le ranocchie senza gambe e senza testa, già scorticate, sventrate e lavate; e quando sieno arrivate a perfetta cottura, passatele allo staccio unitamente a tutto l'intinto. Ed affinchè niente si perda di questo sugo, aspergerete i residui non passati con acqua calda, e li ripasserete. Poscia posta una pentola al fuoco con acqua e sale, al primo bollore vi getterete entro la pastina e tutta la passatura di ranocchie, aspettandone la cottura per servirla.

Dosi per sei porzioni.

Pastina	gram.	400
Conserva	»	12
Pignoli	»	30
Funghi rammollati	»	10
Acciughe salate		1
Sedano, prezzemolo e rosmarino	mazzetto	1
Carota piccola		1
Cipolla piccola		1
Chiodi di garofano		2
Grani di pepe		5
Vino bianco	bicchierino	1

Ranocchie		20
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

12.

Minestra di pastina al sugo di ostriche o di arselle.

12. Poste le ostriche o arselle al fuoco dentro di una casseruola, tramenatele continuamente, e quando siansi aperte, gettate via le conchiglie, pestate i frutti a parte in mortaio. Ciò fatto, ponete questo battuto in un piatto e nel medesimo mortaio pestatevi un poco di prezzemolo già tritato con un po' di aglio, ed aggiuntivi dei pignoli pestateli insieme. Poscia unite i due battuti, stemprateli coll'acqua che le arselle od ostriche hanno deposto nella casseruola, e passateli allo staccio. Indi posta la pastina a cuocere in una pentola ad acqua bollente, unite a questa tutta la passatura, aggiungendovi un poco di olio e di sale. Attendete la perfetta cottura, indi servitela.

Dosi per sei porzioni.

Pastina	gram.	400
Pignoli	»	30
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchio	1
Arselle		70
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

13.

Altra minestra alle ostriche o alle arselle.

13. Ponete al fuoco una pentola con dell'acqua e del sale, e quando abbia alzato il primo bollore, ponetevi entro del prezzemolo e dell'aglio tritati, nonchè dell'olio e dei pignoli pestati e stemperati in una mestolata di acqua fredda. Mentre questo tritume anderà cuocendosi, aprite le arselle o le ostriche, e messi i frutti

in un piatto, la di loro acqua versatela nella pentola. Dopo quindici minuti di ebollizione gettatevi entro la pastina, ed un minuto prima di toglierla dal fuoco, aggiungetevi le ostriche od arselle, indi servitela.

Dosi per sei porzioni.

Pastina	gram.	400
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	3
Pignoli	gram.	30
Arselle od ostriche		60
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

14.
Minestra di pastine ai gamberi.

14. Prendete dei gamberi, di torrente o di mare, schiacciateli alquanto nel mortaio; indi metteteli in una pentola con acqua e sale, e dopo d'averli fatti bollire lentamente per venti minuti, passateli allo staccio. Tritate poscia della cipolla, e dopo d'averla fatta rosolare in casseruola con olio, aggiungetevi un tritume composto di sedano, prezzemolo, acciughe salate e carota; e dopo di averlo fatto soffriggere per quattro o cinque minuti, versatevi della conserva di pomidoro diluita con acqua calda, nonchè dei pignoli pestati e stemperati in una mestolata di acqua fredda, e lasciatelo crogiolarsi a lento fuoco. Finalmente quando sia arrivato ad una giusta densità, unitelo al brodo di gamberi che avete passato per istaccio, e cuocetevi entro la pastina.

Dosi per sei porzioni.

Pastina	gram.	400
Gamberi		50
Cipolla piccola		1
Sedano e prezzemolo	mazzetto	1
Carota piccola		1
Acciughe salate		2
Conserva	gram.	10

Pignoli	gram.	30
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

15.

Minestra di pastine alla giardiniera.

15. Ponete a bollire in pentola con acqua e sale del cavolo, dei navoni, della carota, delle patate e del sedano; e mentre queste verdure anderanno cuocendosi, fate rosolare in casseruola con olio della cipolla; indi scioglietevi entro delle acciughe salate diliscate e monde; aggiungetevi della conserva di pomidoro sciolta in un po' di acqua calda, non che dei pignoli pestati e stemperati in una mestolata di acqua fredda, e dei funghi secchi rammollati e pure pestati. Lasciate crogiolarsi questo intinto per quindici minuti, quindi versatelo nella pentola, dove già avrete posto a cuocervi la pastina.

Dosi per sei porzioni.

Pastina	gram.	350
Pignoli	»	30
Conserva	»	10
Cavolo, navoni, patate	»	500
Cipolla piccola		1
Carota piccola		1
Sedano	mazzetto	1
Acciughe salate		2
Funghi rammollati	gram.	8
Olio	cucchiai	7

Sale quanto basta.

16.

Minestra di pastine alle borraggini.

16. Prendete delle borraggini, lavatele bene almeno tre volte; allessatele con acqua e sale, indi passatele allo staccio. Mettete poscia una casseruola al fuoco con dell'olio, e quando siasi riscaldato scioglietevi entro delle acciughe salate diliscate e monde; e subito dopo aggiungetevi un tritume di aglio e di prezzemolo, non che

dei pignoli pestati e stemperati in una mestolata di acqua fredda, unitamente a della conserva di pomidoro sciolta in un po' di acqua calda, ed alcune foglie di funghi secchi rammollate e pestate. Lasciate cuocere a lento fuoco, questo sugo, per otto o dieci minuti; indi unite a questo la passatura di borraggini, e lasciatelo ancor cuocere per tre minuti. Finalmente posta a cuocere la pastina nell'acqua delle borraggini, dopo alcuni minuti unite a questa il sugo preparato; e quando sia arrivata alla voluta cottura servitela.

Dosi per 6 porzioni.

Pastina	gram.	350
Borraggini	»	300
Acciughe salate		2
Aglio	spicchi	3
Prezzemolo	mazzettino	1
Pignoli	gram.	40
Conserva	»	10
Funghi	»	10
Olio	cucchiai	7
Sale quanto basta.		

Capo II

MINESTRE IN BRODO

PER LA PRIMAVERA E L'ESTATE

1.

Minestrone genovese.

17. Mettete a bollire in pentola con acqua e sale dei cavoli capucci già tagliuzzati e lavati, delle melanzane tagliate a dadi, e tenute almeno per un'ora in acqua fresca. Dopo alcuni minuti di cottura aggiungetevi della zucca, dei fagiolini in erba scapati e rotti, nonchè dei fagiuoli freschi, e dei pomidoro dipellati e purgati dai semi. Ciò fatto, prima, tritate, e poi pestate in mortaio delle acciughe salate, del basilico, dell'aglio, dei pignoli e dei funghi freschi; poscia stemperate questo battuto con dell'olio e una mestolata di acqua bollente. Finalmente quando la verdura sia giunta a più di mezza cottura, gettatevi entro la pasta di vermicelli grossi, e di seguito questo battuto. Rimestate di quando in quando, ed a perfetta cottura servitela.

Dosi per sei porzioni

Vermicelli	gram.	400
Cavolo capuccio e melanzane	»	100
Zucca	»	50
Fagiuoli verdi	»	50
Fagiuoli freschi graniti	»	50
Pomidori		2
Pignoli	gram.	30
Acciughe salate		2
Basilico	foglie	50
Agli	spicchi	3
Funghi freschi	gram.	15
Olio	cucchiai	7
Sale quanto basta.		

2.

Minestra di vermicelli alla fava fresca.

18. Ponete in casseruola delle fave fresche, unitamente a delle cipolle novelle tagliate a dadi, con delle acciughe salate, un po' di pepe ed olio. Fate cuocere il tutto a lento fuoco, rimestando, oppure agitando di quando in quando la casseruola, aggiungendovi un po' di acqua se sia necessario. E quando poi sieno arrivate a perfetta cottura, infondetevi tanto di acqua bollente per quanto ne abbisognate; poscia al primo bollore gettatevi entro i vermicelli con un po' di sale, ed arrivati al punto serviteli.

Dosi per sei porzioni.

Vermicelli	gram.	600
Cipolle grosse		3
Fave fresche e tenere	gram.	300
Acciughe salate		2
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

3.

Minestra di pastine ai piselli freschi.

19. Ponete in una pentola, ovvero in una casseruola i piselli con dell'olio, del sale, del pepe, delle acciughe salate diliscate e monde, delle cipolle novelle tagliate a dadi, e dei pomidoro dipellati e purgati dai semi. Fate cuocere il tutto a lento fuoco, rimestando oppur agitando; e quando sia arrivato a perfetta cottura infondetelo nella pastina che già anderà cuocendo in semplice acqua in un'altra pentola, aggiungendovi dei pignoli pestati e stemperati in acqua fredda.

Dosi per sei porzioni.

Pastine	gram	350
Piselli	»	250
Cipolle		2
Pomidoro		3

Pignoli	gram.	30
Acciughe salate		2
Olio	cucchiai	6

4.

Minestra di vermicelli ai fagiuolini freschi con zucca.

20. Fatta prima rosolare in casseruola con olio una cipolla tritata, aggiungendovi un tritume composto di acciughe salate, di funghi freschi trinciati, oppur secchi già rammollati in acqua calda, che farete soffriggere per due o tre minuti; indi postivi entro dei pomidori dipellati e purgati dai semi con dei pignoli pestati e stemperati in acqua fredda, lasciate cuocere il tutto per cinque o sei minuti. Poscia versata in esso quella quantità di acqua bollente che è necessaria, appena alzerà nuovamente il bollore vi getterete entro i fagiuolini verdi scapati e rotti con la zucca tagliata a dadi; e quando conoscerete esser questi arrivati a mezza cottura vi getterete i vermicelli, che servirete in tavola appena arrivati al punto.

Dosi per sei porzioni.

Vermicelli	gram.	600
Fagiuolini freschi	»	200
Pignoli	»	20
Cipolla		1
Acciughe salate		2
Funghi rammollatti	gram.	10
Pomodoro		4
Zucca	gram.	70
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

5.

Minestra di pastine alla lattata di piselli freschi

21. Tritate del sedano, del prezzemolo, della cipolla, dell'aglio e della carota; indi posto questo tritume in una pentola coi piselli, infondetevi un po' di olio, e

fate cuocere a lento fuoco il tutto, rimestandolo di quando in quando. Ciò fatto ponete in un'altra casseruola un po' di olio, e quando sia ben caldo per l'azione del fuoco, scioglietevi entro delle acciughe salate, diliscate e monde, e subito dopo aggiungetevi dei pomidoro dipellati e purgati dai semi che tirerete alla densità di salsa Ponete poscia in questa casseruola quella quantità di acqua bollente che vi abbisogna; e quando la pastina che avrete in essa posta a cuocere, sarà arrivata a mezza cottura, gettatevi entro il tritume coi piselli, che avrete passato allo staccio. Attendete che sia arrivata al punto, indi servitela.

Dosi per sei porzioni.

Pastina	gram.	350
Piselli	»	200
Cipolla piccola		1
Carota piccola		1
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	2
Acciughe salate		2
Pomidoro		3
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

6.

Minestra di pastine alla lattata di fave fresche.

22. Ponete al fuoco, in casseruola, le fave con dell'olio, delle cipolle, dell'aglio, delle acciughe salate, del sedano, del prezzemolo, e dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, e fatele cuocere a lento fuoco agitandole di tratto in tratto, e se sia necessario aggiungetevi un po' di acqua bollente; e quando siano arrivate a perfetta cottura passatele a staccio con tutti gli addobbi. Poscia posta la pastina a cuocere in una pentola con acqua e sale, quando sia arrivata a mezza cottura, gettatevi entro la passatura di fave. Rimestate sovente, ed arrivata al punto servitela.

Dosi per sei porzioni.

Pastina	gram.	350
Fave	»	300
Cipolle		2
Aglio	spicchi	2
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Pomidoro		4
Acciughe salate		2
Olio	cucchiai	7
Sale quanto basta.		

7.

Minestra di pastine alla salsa di pomidoro.

23. Tritate del pomidoro, della cipolla, del sedano, del prezzemolo, della carota e dell'aglio; e posto il tutto a cuocere in una casseruola con una o due mestolate di acqua e poco sale, quando sia arrivato a perfetta cottura passatelo per istaccio. Poscia posta al fuoco la casseruola con olio, e fatte sciogliere in esso delle acciughe salate, versatevi la passatura di pomidoro, e tiratela a spessezza con lento fuoco, aggiuntivi verso la fine dei pignoli pestati e stemperati con un po' di acqua fredda. Questa salsa la verserete nella pastina che farete cuocere in pentola con acqua e sale, e propriamente appena avrà preso la prima cottura.

Dosi per sei porzioni.

Pastina	gram.	400
Pignoli	»	30
Pomidoro		6
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Carota		1
Cipolla		1
Aglio	spicchi	2
Acciughe salate		2
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

8.

Minestra di pastina alla salsa di pesce.

24. Dopo d'aver fatto rosolare in casseruola con olio della cipolla tritata, aggiungetevi delle acciughe salate, del prezzemolo, del sedano, e della carota; il tutto ben tritato, e dopo cinque o sei minuti vi unirete dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, anch'essi tritati. E quando il tutto l'avrete tirato a giusta spessezza, vi verserete dei pignoli pestati e stemperati in due mestolate di acqua fredda. Quando poi questa salsa alzerà il primo bollore, vi getterete entro del pesce boldrò diliscato e tagliato a pezzettini, che lascierete cuocere per otto o dieci minuti.

Questa salsa la verserete nella pastina, che starà bollendo in pentola, prima cinque minuti che sia arrivata a perfetta cottura.

Dosi per sei porzioni.

Pastina	gram.	350
Cipolla piccola		1
Prezzemolo e sedano	mazzettino	1
Acciughe salate		2
Carota piccola		1
Pomidoro		4
Pignoli	gram.	30
Pesce Boldrò o Scorfano	»	400
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

N. B. In questa minestra vi potete aggiungere anche un po' di cavolo bianco e dei piselli freschi.

Capo III.

MINESTRE DI RISO

1.

Minestra di riso alle telline o alle arselle.

25 Posta una casseruola al fuoco con dell'olio, fate sciogliere in esso delle acciughe salate; indi aggiungetevi un tritume composto di prezzemolo, e di aglio; e senza aspettare che l'aglio prenda il color di abbrustolato, versatevi subito della conserva di pomidoro diluita in un po' di acqua calda, od in sua vece dei pomidoro dipellati e purgati dai semi e tritati; e dopo quattro o cinque minuti, dei pignoli pestati e stemperati in una mestolata di acqua fredda. Mentre questa salsa anderà cuocendosi a lento fuoco, posta un'altra casseruola al fuoco, su di un altro fornello, mettete in essa delle telline od arselle con tanto di acqua, per quanto giudicherete esser necessaria per cuocervi il riso; e quando le telline od arselle siansi aperte, senza attendere che bollano, toglietele subitamente dal fuoco, e separate le conchiglie, mettete i frutti in un piatto, e tutta l'acqua versatela nel sugo, facendola passare per lo staccio di seta. Attendete che questo sugo alzi il bollore, indi gettatevi entro il riso, nel quale prima un minuto di toglierlo dal fuoco e di servirlo in tavola; vi porrete i frutti delle telline o delle arselle.

Dosi per sei porzioni.

Riso	gram.	350
Telline o arselle	»	80
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	2
Pignoli	gram.	40
Pomidoro		6

Acciughe salate		3
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

2.

Minestra di riso alle sepie.

26. Fatto un soffritto di cipolla, e sciolte in esso delle acciughe salate, aggiungetevi un tritume composto di aglio, di sedano e carota, che farete rosolare per tre o quattro minuti. Poscia versatevi della conserva di pomidoro sciolta in un po' di vino bianco generoso oppure dei pomidoro dipellati e purgati dai semi; e quando il vino sia evaporato e la conserva o i pomidoro appaiano soffriggere nell'olio, gettatevi entro le sepie tagliate a piccoli dadi, nelle quali, dopo d'averle lasciate cuocere per alcuni minuti in questa salsa, vi metterete dei pignoli pestati e stemperati in una mestolata di acqua fredda; e dopo quindici minuti di cottura vi aggiungerete un po' di garofano e noce moscata, non che il riso ben lavato e mondo. Unito così il riso, al sugo, tramenatelo spesso, aggiungendovi a poco a poco quella quantità di acqua bollente che giudicate necessaria. Fate attenzione che non bruci sul fondo, ed arrivato alla voluta cottura servitelo.

Dosi per sei porzioni.

Riso	gram.	350
Cipolla		1
Acciughe salate		3
Aglio	spicchi	2
Sedano	mazzettino	1
Carote		1
Pomidoro		5
Pignoli	gram.	40
Noce moscata e garofano	centig.	20
Sepie	gram.	400
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

N. B. In questo riso vi potete aggiungere dei piselli freschi e dei funghi genovesi rammollati.

3.

Minestra di riso al sugo di pesce Boldrô.

27. Tagliuzzate della cipolla, e messa a soffriggere in casseruola con olio, appena abbia preso il color dell'oro, senza ritardo, scioglietevi entro delle acciughe salate, e subito dopo, infondetevi mezzo bicchier di vino bianco generoso con un tritume di sedano bianco, di carota e di rosmarino. Attendete che il vino siasi evaporato; indi aggiungetevi della conserva di pomidoro sciolta in una mestolata di acqua calda, oppure dei pomidoro dipellati, purgati dai semi e tritati; e quando la conserva o i pomidoro sieno cotti in tale maniera che abbiano formato una vera salsa, gettatevi entro il pesce Boldrò già diliscato e tagliato a pezzetti; e dopo quattro o cinque minuti di cottura, unitevi dei pignoli pestati e stemperati in due mestolate di acqua fredda, non che un poco di garofano e di noce moscata, con una presa di zafferano. Lasciate ancor cuocere il tutto per due o tre minuti, indi gettate in questo sugo il riso già bislessato con acqua e sale; rimestatelo di quando in quando, ed arrivato alla voluta cottura, servitelo in tavola.

Dosi per sei porzioni.

Riso	gram.	350
Pesce Boldrò	»	500
Pignoli	»	30
Cipolle		1
Acciughe salate		2
Sedano	mazzettino	1
Rosmarino	ramoscello piccolo	1
Carota		1
Pomidoro		5
Garofano e noce moscata	centig.	10
Olio	cucchiai	7
Sale quanto basta.		

N. B. In questo riso, se vi piace vi potete aggiungere dei funghi genovesi pestati, non che qualche carciofo e dei piselli.

4.

Minestra di riso all'anguilla.

28. Fatto un buon soffritto di cipolla, e sciolte in esso delle acciughe salate, mettetevi entro delle foglie di alloro con un poco di noce moscata e qualche chiodo di garofano, unitamente a della conserva di pomidoro sciolta in un poco di vino bianco generoso, oppure dei pomidoro dipellati e purgati dai semi; e quando il vino siasi evaporato, gettatevi entro l'anguilla sventrata, lavata e tagliata a dadi, che farete cuocere in questo sugo per cinque o sei minuti. Tolte poscia le foglie di alloro, ed aggiunti dei pignoli pestati e stemperati in una mestolata di acqua calda, non che aggiunta quella quantità di acqua bollente condita con sale, per quanto ne abbisognate, gettatevi entro il riso con alcuni piselli freschi; rimestatelo sovente, ed arrivato alla voluta cottura servitelo.

Dosi per sei porzioni.

Riso	gram.	350
Anguilla	»	300
Pignoli	»	30
Acciughe salate		2
Alloro	foglie	4
Chiodi di garofano e noce moscata	centig.	20
Conserva	gram.	16
Oppure pomidoro		5
Cipolle		2
Olio	cucchiai	7
Sale quanto basta.		

5.

Minestra di riso ai funghi genovesi.

29. Tritate dei funghi genovesi già rammollati in acqua calda, se secchi, oppure trinciati a foglie e cotti con sale, aglio, olio, origano, se freschi. Pestate poscia dei pignoli e stemperateli in una mestolata di acqua fresca. Fate quindi un buon soffritto di cipolla, e scioltevi entro delle acciughe salate, subito dopo versate in esso

della conserva di pomidoro sciolta in un po' di acqua calda, oppure mettetevi dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, nonchè del sale a sufficienza; e quando la conserva o i pomidoro siansi prosciugati, gettatevi entro i funghi; e poco dopo il riso già lavato. Rimestate bene il tutto affinchè il sugo s'incorpori col riso; indi aggiunta quella quantità di acqua bollente che è necessaria, con una presa di zafferano, arrivato al punto servitelo.

Dosi per sei porzioni.

Riso	gram.	350
Funghi genovesi secchi	»	30
Oppure funghi freschi	»	200
Acciughe salate		3
Cipolla grossa		1
Conserva	gram.	12
Oppure pomidoro		6
Zafferano	centigr.	10
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

6.

Minestra di riso al baccalà.

30. Scelto un bel pezzo di baccalà già rammollato, cavatene diligentemente tutte le spine, e dopo d'averlo tritato, pestatelo bene, aggiungendovi dei funghi secchi rammollati, dell'aglio, del prezzemolo già tritati. Fatto poscia un bel soffritto di cipolla, ed aggiuntovi del sedano, della carota e dei pignoli pestati e stemperati in un po' di acqua fredda, nonchè della conserva di pomidoro, gettatevi entro il baccalà che avete pestato e tritato; e dopo sei o sette minuti di cottura unitevi il riso lavato con quella quantità di acqua bollente che si richiede. Rimestate di tratto in tratto, ed arrivato al punto servitelo.

Dosi per sei porzioni.

Riso	gram.	350
Baccalà	»	200
Aglio	spicchi	2

Carota		1
Sedano e prezzemolo	mazzetto	1
Funghi	gram.	10
Pignoli	»	30
Conserva	»	12
Cipolla grossa		1
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

7.

Minestra di riso alla giardiniera.

31. Fatto un bel soffritto di cipolla, e sciolto in esso delle acciughe salate, aggiungetevi un tritume composto di sedano, di carota, di prezzemolo e di funghi secchi rammollati; e dopo che l'avrete fatto rosolare per quattro o cinque minuti, mettetevi della conserva di pomidoro sciolta in qualche mestolata di acqua calda, non che delle amandorle disbucciate, pestate e stemperate con un po' di acqua fredda. Lasciate crogiolarsi il tutto per cinque o sei minuti; indi gettatevi entro dei carciofi purgati dalle foglie dure e bislessati, non che dei piselli freschi, e dopo alcuni minuti il riso ben netto e lavato, aggiungendovi di tratto in tratto qualche mestolata di acqua bollente fino a saturazione.

Dosi per sei porzioni.

Riso	gram.	350
Acciughe salate		2
Carciofi		2
Piselli	gram.	100
Carota piccola		1
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Funghi secchi	gram.	6
Cipolla		1
Amandorle	gram.	50
Conserva	»	12
Olio	cucchiai	7

Sale quanto basta.

8.

Minestra di riso ai tartufi.

32. Dopo d'aver fatto rosolare in casseruola con dell'olio, una cipolla tagliuzzata, e d'avervi fatto sciogliere delle acciughe salate, versatevi entro della conserva di pomidoro, sciolta in un poco di vino bianco generoso; e quando il vino siasi evaporato, e la conserva abbia bastantemente soffritto nell'olio, gettatevi entro i tartufi tagliati al trancio, e fateli cuocere in esso per uno o due minuti. Indi gettatevi entro il riso già bislessato con acqua e sale, e sgocciolato alquanto. Rimestate bene affinchè il sugo s'incorpori col riso; aggiungetevi di tratto in tratto qualche mestolata di quell'acqua nella quale l'avete allessato, se fa bisogno; ed arrivato al punto servitelo.

Dosi per sei porzioni.

Riso	gram.	400
Acciughe salate		2
Conserva di pomidoro	gram.	13
Tartufi	»	50
Olio	cucchiai	7
Sale quanto basta.		

9.

Minestra di riso alle castagne secche.

33. Mettete in molle in acqua tiepida delle castagne secche; dopo mezz'ora levatele e strofinatele bene colle dita per toglier loro tutta la peluia. Ponetele quindi a bollire per due o tre ore entro due litri di acqua con sale ed un po' di olio; poscia gettatevi il riso, ed un soffritto di cipolla con del prezzemolo tritato. Rimestate di tratto in tratto, ed a perfetta cottura servitelo.

Dosi per sei persone.

Riso	gram.	500
Castagne	»	400
Prezzemolo	mazzetto	1
Cipolla		1
Olio	cucchiai	7
Sale quanto basta.		

Capo IV.

SALSE CALDE CHE SERVONO PER CONDIRE I MACCHERONI, I VERMICELLI, I TAGLIATELLI, LE LASAGNE, I RAVIOLI E PER CUOCERVI TALUNE PIETANZE.

1.

Salsa ordinaria.

34. Tritate della cipolla, fatela soffriggere in casseruola con dell'olio, e quando abbia preso il color dell'oro, gettatevi entro delle acciughe salate diliscate e monde, che farete sciogliere rimestandole e comprimendole. Appena sciolte aggiungetevi un tritume, che già avrete preparato, composto di sedano, di prezzemolo, e di carota, che farete rosolare per tre o quattro minuti. Indi vi metterete dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, oppure in loro vece della conserva disciolta in una mestolata di acqua calda, nonchè dei funghi secchi già rammollati in acqua calda, oppure freschi, trinciati a foglie sottilissime, e lasciate cuocere il tutto a lento fuoco per dieci minuti. Finalmente dopo d'avervi versato quella quantità di acqua calda che è necessaria per renderla alquanto liquida, ponetevi della farina di frumento abbrustolata e dei pignoli ben pestati e stemperati in un poco di acqua fredda, non che tanto di pepe e di garofano, per quanto bastano profumarla. Lasciatela cuocere a lentissimo fuoco fino alla richiesta densità; indi servitevene.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla	1
Acciughe salate	3
Sedano e prezzemolo . . . mazzettino	1
Carota piccola	1
Pomidoro	6

Oppure conserva	. gram.	16
Funghi secchi	. »	12
Oppure freschi	. »	50
Farina di frumento	. cucchiaio	1
Pignoli	. gram.	30
Pepe e garofano	. centigr.	10
Olio	. cucchiai	8
Sale quanto basta.		

2.
Salsa di pesce.

35. Prendete del pesce Boldrò, e dello Scorfano, ed in mancanza di questi, scegliete sempre quelli di scoglio di carne soda, fateli allessati con tanto di acqua per quanto restino appena coperti, aggiuntovi il sale necessario e qualche garofano, mettendoli ad acqua fredda su lento fuoco, e ritirandoli subito che abbiano cominciato a bollire. Pestate poscia in mortaio delle acciughe salate con dell'aglio; indi mettete al fuoco una casseruola con dell'olio, nel quale quando sarà caldo, vi getterete una cipolla tritata a soffriggere, indi le acciughe pestate coll'aglio; e dopo uno o due minuti, vi verserete un po' di vino bianco generoso, il quale evaporato, immediatamente vi aggiungerete de pomidori dipellati e purgati dai semi, oppur della conserva sciolta in un po' di brodo del pesce che avete allessato, non che dei pignoli pestati e stemperati anche in un po' di brodo dello stesso pesce. Finalmente vi unirete tutto il pesce che avete allessato, dopo che l'avrete ben purgato da tutte le spine, con tutto il suo brodo. Lasciate crogiolarsi il tutto a lento fuoco, e quando sia giunto ad una giusta densità servitevene per l'uso.

Dosi per sei porzioni.

Pesce	. gram.	400
Garofani	. decigr.	2
Aggiughe salate	.	3
Aglio	. spicchi	2
Cipolla	.	1
Vino	. bicchiere	1|2

Pomidoro		6
Oppure conserva	gram.	15
Pignoli	»	30
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

3.

Salsa di anguilla.

36. Prendete delle anguille, e dopo d'averle diliscate e lavate, tagliatele a dadi. Soffriggete poscia in casseruola con dell'olio della cipolla tagliuzzata; indi scioglietevi entro delle acciughe salate, e subito dopo mettetevi un po' di aceto bianco che lascierete evaporare. Poscia aggiungetevi dei pomidoro dipellati, purgati dai semi e tritati, oppur della conserva sciolta in acqua calda; e quando siasi ben condensata, gettatevi entro le anguille, nelle quali dopo averle fatte cuocere a lento fuoco per otto minuti rimestandole continuamente, vi verserete una lattata di pignoli con un poco di pepe e di chiodo di garofano, e quando questa salsa sia arrivata ad una giusta densità, ve ne servirete per l'uso.

Dosi per sei porzioni.

Anguille	gram.	400
Cipolla		1
Acciughe salate.		3
Aceto bianco	cucchiai	2
Pomidoro		6
Oppure conserva	gram.	14
Pignoli	»	30
Chiodi di garofano e pepe	centigr.	10
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

4.

Salsa di telline, o di arselle o di ostriche.

37. Ponete in una casseruola delle telline, o delle arselle oppur delle ostriche senza infondervi acqua, e così in asciutto, mettetele sopra un fuoco leggiero, rime-

standole continuamente, affinchè partecipino tutte egualmente del calore; e quando siansi aperte, toglietele dal fuoco; ed il brodo che hanno depositato ponetelo in riserva; ed i frutti staccati dalle conchiglie, dopo d'averli pestati, passateli allo staccio. E siccome molta polpa di essi rimane nello staccio senza passare, così è uopo ripestarla e ripassarla. Ciò fatto, tritate dell'aglio con delle acciughe salate e del prezzemolo; fate soffriggere questo tritume in casseruola con dell'olio per circa uno o due minuti e non più; indi aggiungetevi dei pignoli pestati, stemperati in una mestolata di acqua fredda e poi passati allo staccio; e dopo cinque minuti di cottura a lento fuoco, gettatevi entro il brodo che avete serbato, non che tutta la passatura di telline o di arselle, oppur di ostriche. Lasciate crogiolarsi a lento fuoco sino a una giusta densità; indi servitevene.

Dosi per sei porzioni.

Telline o arselle, oppur ostriche		50
Acciughe salate		2
Aglio	spicchi	1
Prezzemolo	mazzettino	1
Pignoli	gram.	30
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

5.

Salsa di moscaldini o di polipi.

38. Posti i polipi o moscaldini in una casseruola con dell'olio, del pepe, dei garofani, della noce moscata, della cipolla, del vino bianco e delle foglie di alloro, fateli cuocere a fuoco lento unendovi un tritume di sedano, di carota e di pomidoro dipellati e purgati dai semi, facendo attenzione di rimestarli sovente. Poscia tolti i polipi o moscaldini, che ve ne servirete per pietanza, la salsa la passerete allo staccio, e prima di adoperarla la riscalderete.

Dosi per sei porzioni.

Polipi o moscaldini	gram.	400
Cipolle		1
Aglio	spicchi	2
Noce moscata, e chiodi di garofano	centigr.	20
Pepe	»	20
Foglie di alloro		4
Sedano	mazzettino	1
Carota		1
Pomidoro		4
Vino bianco	bicchiere	1
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

6.
Salsa di gamberi o di granchi.

39. Pestati alquanto i gamberi o granchi nel mortaio, fateli bollire per circa venti minuti in tanto di acqua per quanto basta a coprirli; indi passateli allo staccio di crine. Poscia fatto un soffritto di cipolla, ed in esso scioltevi delle acciughe salate; aggiungetevi un tritume composto di sedano, di carota e di pomidoro dipellati e purgati dai semi, e dopo dieci o quindici minuti di cottura vi verserete la passatura dei gamberi con dei pignoli pestati e diluiti in un po' di brodo dei medesimi gamberi o granchi. Tirate il tutto a giusta densità con un lento fuoco; indi conditene ciò che meglio vi aggrada.

Dosi per sei porzioni.

Gamberi o granchi		50
Cipolla		1
Acciughe salate.		2
Sedano	mazzettino	1
Carota		1
Pomidoro		5
Pignoli	gram.	30
Olio	cucchiai.	6
Sale quanto basta.		

7.

Salsa di tartufi.

40. Dopo d'aver fatto sciogliere in casseruola in olio caldo delle acciughe salate, e di avervi aggiunto dei pomidoro dipellati, purgati dai semi e tritati, che tirerete a giusta densità, gettatevi entro i tartufi leggermente mondati, tagliati al trancio e tritati, e dopo due o tre minuti di cottura ve ne potete servire.

Dosi per sei porzioni.

Tartufi	gram.	60
Acciughe salate.		2
Pomidoro		8
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

8.

Salsa di ranocchie.

41. Bollite le ranocchie con sale, in quella quantità di acqua che abbisognate per la salsa, e dopo dieci minuti di bollitura passatele allo staccio con il loro brodo. Poscia fatto un soffritto di cipolla, ed aggiuntovi un tritume composto di sedano, prezzemolo e carota che farete rosolare per cinque minuti; gettatevi entro delle acciughe salate diliscate e monde che farete in esso sciogliere. E finalmente dopo d'avervi aggiunto della conserva di pomidoro diluita in un po' di brodo delle rannocchie, oppure dei pomidoro dipellati, purgati dai semi e tritati che tirerete alla giusta spessezza di salsa, gettatevi entro dei pignoli pestati e stemperati col brodo suddetto, nonchè tutta la passatura di ranocchie. Lasciate cuocere il tutto a lento fuoco, e quando sia al punto servitevene.

Dosi per sei porzioni.

Ranocchie.		20
Cipolla		1
Sedano e prezzemolo. . . .	mazzettino	1

Acciughe salate		2
Conserva	gram.	16
Oppure pomidoro		5
Pignoli	gram.	30
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

9.

Salsa dei quattro ladri.

42. Posta una casseruola al fuoco con acqua e sale, gettatevi entro della così detta freguglia, consistente in una mescolanza di piccoli pesci, con del sedano, del prezzemolo, della carota, dei chiodi di garofano, della cipolla e dell'aglio. Fate bollire il tutto a lento fuoco per un'ora, indi passatelo per istaccio. Ciò fatto mettete al fuoco una casseruola con dell'olio e dopo d'aver fatto sciogliere in esso delle acciughe salate e diliscate e monde, aggiungetevi della conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, oppur dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, che tirerete a una giusta densità; indi versatevi tutta la passatura di pesce e lasciatela cuocere fino al punto voluto.

Dosi per sei porzioni.

Pesce	gram.	300
Sedano e prezzemolo.	mazzettino	1
Garofano	decigr.	1
Carota		2
Cipolla		1
Aglio	spicchi	2
Aggiughe salate.		2
Pomidoro		6
Oppure conserva	gram.	15
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

10.

Salsa ai funghi genovesi.

43. Mettete dei funghi genovesi secchi a rammollarsi in un po' d'acqua calda, e quando siano arrivati al

punto ricercato, premeteli colle mani onde sgravarli dall'acqua, e poi pestateli con dell'aglio e delle acciughe salate. Indi posta al fuoco una casseruola con dell'olio, fatevi soffriggere alquanto questo battuto, ed aggiuntivi dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, oppur della conserva sciolta in acqua calda, non che dei pignoli pestati e stemperati in un po' di acqua fredda; tirate il tutto con lento fuoco a giusta spessezza.

Dosi per sei porzioni.

Funghi genovesi secchi	gram.	30
Acciughe salate		2
Pomidoro		6
Oppure conserva	gram.	15
Pignoli	»	30
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

11.

Salsa verde.

44. Dopo d'aver tritato del prezzemolo con dell'aglio, pestatelo bene nel mortaio unitamente a dei pignoli, dei pistacchi e delle acciughe salate, riducendo il tutto a finissima pasta. Poscia posta al fuoco una casseruola con dell'olio, gettate in esso il battuto, dopo d'averlo stemperato in un po' di vino bianco, e quando sia arrivato a consistenza di salsa ritiratelo dal fuoco.

Dosi per sei porzioni.

Prezzemolo	mazzo	1
Aglio	spicchi	2
Acciughe salate		3
Pignoli	gram.	30
Pistacchi	»	30
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

12.

Salsa verde alla genovese.

45. Pestate nel mortaio del basilico già tritato con dei pignoli, dell'aglio e delle acciughe salate. Indi dopo d'aver stemperato questo battuto con olio ed un po' di acqua bollente, servitevene senza farlo cuocere. Se poi vi piacesse cotto, mettetelo in casseruola e lasciatelo crogiolarsi per quattro o cinque minuti.

Dosi per sei porzioni.

Basilico	mazzetto piccolo	1
Aglio	spicchi	2
Acciughe salate		2
Pignoli	gram.	30
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

13.

Salsa alle sepie.

46. Dopo d'aver fatto soffriggere in casseruola con olio della cipolla, versatevi un po' di vino bianco generoso, e quando questo siasi evaporato, gettatevi entro un tritume composto di rosmarino, di sedano, di carota e di acciughe salate, che farete soffriggere per tre o quattro minuti. Indi dopo d'avervi aggiunto un po' di conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, oppure dei pomidoro dipellati, purgati dai semi e tritati, non che del pepe, del garofano e della noce moscata, e d'aver lasciato cuocere il tutto per quindici minuti; finalmente vi getterete entro le sepie già lavate, sventrate, e purgate dal nero e tritate a tutta finezza; e quando il tutto sia arrivato a giusta cottura, prima di servirvene a mo' di salsa lo passerete allo staccio di crine.

Dosi per sei porzioni.

Cipolle		1
Sedano	mazzettino	1
Rosmarino	piccolo ramoscello	1

Carota		1
Acciughe salate		2
Conserva	gram.	15
Oppure pomidoro		6
Pepe, garofano e noce moscata	centig.	20
Vino bianco generoso	bicchiere	1|2
Sepie	gram.	400
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

14.

Salsa di carote.

47. Fatto un soffritto di cipolla e scioltevi in esso delle acciughe salate, versatevi entro del vino bianco generoso; e quando questo siasi evaporato, gettatevi entro delle carote, che già avrete allessate, sgocciolate, tritate e pestate. Fate cuocere il tutto per dieci minuti, rimestando di quando in quando; e dopo d'avervi aggiunto un po' di pepe, unitevi dei pignoli già pestati e stemperati in un poco di acqua fredda. Lasciate cuocere il tutto sino a giusta densità e poi servitevene.

Dosi per sei porzioni.

Cipolle		1
Acciughe salate		2
Carote		5
Vino bianco	bicchiere	1|2
Pignoli	gram.	30
Pepe	centig.	15
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

15

Salsa alle noci.

48. Mettete il frutto delle noci in acqua calda, e quando la pelle siasi rammollata, dipellatelo bene; indi pestatelo spruzzandolo di acqua fresca per impedire che esca l'olio. Prendete inoltre dell'aglio e delle acciughe salate, e dopo di aver tutto ben tritato, unitelo alle noci già pestate. Finalmente posta una casseruola al fuoco con

dell'olio, gettatevi entro il battuto col tritume stemperato in una mestolata di acqua calda; e quando sia arrivato alla voluta densità servitevene.

Dosi per sei porzioni.

Noci		30
Aglio	spicchi	1
Acciughe salate		2
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

16.

Salsa agli spinaci.

49. Poste delle amandorle dolci in acqua bollente, e dipellate quando siano ben rammollate, dopo d'averle ben pestate ed ammorbidite con un po' di acqua fredda, passatele allo staccio. Poscia, sciolte in casseruola ad olio caldo delle acciughe salate, gettatevi entro gli spinaci già cotti senz'acqua con un po' d'olio, di sale e di aglio, e passati allo staccio; e dopo d'averli lasciati crogiolarsi per cinque minuti, unitevi la passatura di mandorle. Rimestate sovente il tutto e tiratelo a giusta densità.

Dosi per sei porzioni.

Amandorle	gram.	40
Aglio	spicchi	1
Acciughe salate		2
Spinaci	mazzetti	4
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

17.

Salsa ai pomidoro.

50. Posto una casseruola al fuoco con dell'olio, dopo d'aver fatto sciogliere in esso delle acciughe salate diliscate e monde, gettatevi entro i pomidoro dipellati, purgati dai semi e tritati, non che un po' di aglio pestato. Lasciate cuocere a lento fuoco sicchè i pomidoro

abbiano perduto l'acido loro proprio, indi passate il tutto allo staccio.

Dosi per sei porzioni.

Pomidoro		8
Acciughe salate		1
Aglio	spicchi	1
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

18.

Salsa alla Calabrese.

51. Fate un tritume d'aglio, di prezzemolo, di acciughe salate, di tarantello, ossia di ventresca di tonno salata, e dopo d'averlo fatto rosolare in casseruola con olio per due minuti, aggiungetevi della conserva di pomidoro, oppure dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, non che qualche peperone secco pestato. Lasciate crogiolarsi il tutto a lento fuoco sino a consistenza di salsa; indi servitevene per condire dei maccheroni che, sgocciolati, cospergerete di pan secco grattugiato e fritto in olio.

Dosi per sei porzioni.

Prezzemolo	mazzetto	1
Aglio	spicchi	2
Acciughe salate		1
Tarantello	gram	30
Pomidoro		6
Oppure conserva	gram.	15
Peperoni		1
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

19.

Salsa piccante.

52. Pestate in mortaio dei pignoli, dei chiapperini in aceto, delle olive di Spagna snocciolate, delle acciughe salate e del prezzemolo; indi stemperate il tutto

con olio ed aceto; e dopo di avervi aggiunto un po' di pepe, tiratelo a fuoco lento sino a consistenza di salsa.

Dosi per sei porzioni.

Pignoli	gram.	30
Chiapperini	»	30
Olive di Spagna	»	30
Acciughe salate		3
Prezzemolo	mazzettino	1
Pepe	gram.	1
Aceto	bicchiere	1
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

Capo V.

SALSE FREDDE CHE SERVONO PER CONDIRE GLI ALLESSI, LE VERDURE, I CROSTINI ED I PIATTI DI MEZZO.

1.

Salsa al limone.

53. Dopo d'aver diliscato delle acciughe salate, e d'averle ben mondate, pestatele nel mortaio con dei pignoli; indi v'infonderete dell'olio finissimo con dell'agro di limone; e dopo d'aver ben rimestato il tutto col medesimo pestello, verserete questa salsa in salsiera e subito la servirete.

Dosi per sei porzioni.

Acciughe salate		2
Pignoli	gram.	40
Olio	cucchiai	6
Agro di limone	cucchiai	4
Sale quanto basta.		

2.

Salsa piccante all'aglio.

54. Prendete del prezzemolo, dei pignoli, dei capperi, dell'aglio, delle acciughe salate; e dopo d'aver pestato il prezzemolo da parte, e tutte le altre cose insieme, e di avervi infuso dell'olio con un poco di aceto, passatela per istaccio. Questa salsa serve per condire il cappon magro, la scorzonera lessata, i fagiuolini in erba, i cavolfiori, il pesce ed altre vivande.

Dosi per sei porzioni.

Prezzemolo	mazzetto	1
Capperi	gram.	36
Aglio	spicchi	2

Acciughe salate		3
Aceto	cucchiai	4
Olio	»	6

3.

Salsa piccante alla cipolla.

55. Fate rosolare in casseruola, con olio, delle cipolle trinciate; e quando abbiano preso il color dell'oro, infondetevi dell'aceto bianco; indi aggiungetevi delle acciughe salate diliscate e monde, dell'origano, del rosmarino, della salvia, della farina di frumento abbrustolata, non che un po' di pepe. Lasciate crogiolarsi il tutto a lento fuoco fino a regolare densità; indi passatela per istaccio e lasciatela raffreddare.

Dosi per sei porzioni.

Cipolle		2
Aceto	cucchiai	4
Acciughe salate		2
Origano, rosmarino e salvia	mazzettino	1
Farina	cucchiai	5
Olio	»	5

Sale quanto basta.

4.

Salsa bianca.

56. Prendete dei pignoli, che avrete tenuto a molle in acqua fresca per tre ore, e dopo d'averli ben pestati e stemperati con un po' di acqua, mettete poscia delle acciughe salate diliscate e monde in una casseruola con olio, e quando siano sciolte, unitevi i pignoli; e dopo tre o quattro minuti di cottura a lento fuoco, passatele per istaccio, e servitevene fredda.

Dosi per sei porzioni.

Pignoli	gram.	60
Acciughe salate		3
Olio	cucchiai	5

Sale quanto basta.

5.

Salsa verde.

57. Prendete dei pignoli e pistacchi mondi, già ammorbiditi con acqua tiepida, e dopo di averli pestati sino a riduzione di finissima pasta unitamente a delle acciughe salate, stemprateli con olio e con dell'agro di limone, oppure con dell'aceto bianco; indi servitevene.

Dosi per sei porzioni.

Pignoli	gram.	30
Pistacchi	»	30
Olio	cucchiai	6
Agro di limone	»	4
Acciughe salate		2
Sale quanto basta.		

6.

Altra salsa verde.

58. Pestate in mortaio del prezzemolo, indi dei pignoli, dei pistacchi e delle acciughe salate; e quando il tutto sia ridotto a finissima pasta, stemperatelo con olio ed aceto, e prima di servirvene, passatelo allo staccio; e poi aggiungetevi dei capperi.

Dosi per sei porzioni.

Pignoli	gram.	25
Pistacchi	»	20
Prezzemolo	mazzetto	1
Capperi	gram.	30
Acciughe salate		2
Olio	cucchiai	5
Aceto	»	2
Sale quanto basta.		

7

Salsa di carote.

59. Pestate in mortaio delle olive verdi snocciolate, dei capperi, delle acciughe salate, diliscate e monde,

dei pignoli, delle carote già allessate e tritate; e quando questo battuto sia ridotto a finissima pasta, passatelo allo staccio. Poscia stemperato con aceto ed olio servitelo in tavola.

Dosi per sei porzioni.

Olive	gram.	30
Capperi	gram.	20
Pignoli	»	20
Acciughe salate		2
Carote		2
Aceto	cucchiai	2
Olio	»	6

Sale quanto basta.

8.

Salsa di spinaci.

60. Prendete degli spinaci, mondateli, lavateli e metteteli al fuoco in casseruola senz'acqua, con dell'aglio e delle acciughe salate, diliscate e monde. Pestate poscia dei pignoli tenuti a molle in acqua fredda per due ore; e quando gli spinaci sieno arrivati a perfetta cottura, dopo d'avervi aggiunto un po' di pepe, unite il battuto di pignoli agli spinaci, e passate tutto allo staccio. Finalmente stemperata questa salsa con olio ed agro di limone, servitela.

Dosi per sei porzioni

Spinaci	mazzi	2
Aglio	spicchi	1
Acciughe salate		2
Pignoli	gram.	30
Pepe	centig.	10
Olio	cucchiai	5
Agro di limone	»	1

Sale quanto basta.

9.

Salsa acre-dolce.

61. Pestate delle acciughe salate, diliscate e monde con dell'aglio, e sciolto questo battuto in casseruola ad olio caldo, aggiungetevi dello zucchero, dell'aceto bianco, della farina di frumento abbrustolata; e lasciati crogiolarsi per cinque o sei minuti; prima di servirvene passate il tutto alla staccio.

Dosi per sei porzioni.

Acciughe salate		2
Aglio	spicchi	2
Zucchero	gram.	30
Aceto	cucchiai	5
Olio	»	5
Farina di frumento	gram.	20
Sale quanto basta.		

10.

Salsa d'ostriche o di arselle.

62. Pestate in mortaio delle ostriche crude; oppure delle arselle già spogliate delle loro conghiglie; indi tolte dal mortaio, ed ivi pestato del prezzemolo già tritato; unitevi dei pignoli e dei capperi, e continuate a pestare fino a riduzione di finissima pasta. Finalmente unite a questo battuto quello delle ostriche o delle arselle; e dopo che l'abbiate passato allo staccio, stemperatelo con olio ed agro di limone.

Dosi per sei porzioni.

Ostriche od arselle		30
Prezzemolo	piccolo mazzetto	1
Pignoli	gram.	30
Capperi	»	15
Olio	cucchiai	6
Agro di limone	»	2
Sale quanto basta.		

11.

Salsa di acciughe salate.

63. Pestate in mortaio delle acciughe diliscate e monde con dell'aglio e del prezzemolo; e dopo d'aver passato questo battuto allo staccio, stemperatelo con olio ed agro di limone.

Dosi per sei porzioni.

Acciughe		4
Aglio	spicchi	2
Prezzemolo	mazzettino	1
Olio	cucchiai	6
Agro di limone	»	2

12.

Salsa di noci.

64. Ponete in acqua ben calda delle noci già spogliate dal guscio ligneo; dipelatele bene, lavatele in acqua fresca; pestatele poscia in mortaio con delle acciughe salate e dell'aglio; stemperatele con olio ed agro di limone, passatele allo staccio e poi servitevene.

Dosi per sei porzioni.

Noci		30
Acciughe		2
Aglio	spicchi	1
Olio	cucchiai	5
Agro di limone	»	2
Sale quanto basta.		

13.

Salsa di mandorle e di pignoli.

65. Pestate in mortaio delle mandorle, alle quali avrete già tolto la buccia per mezzo dell'acqua bollente; unitevi dei pignoli e delle acciughe salate che pesterete ancora sino a riduzione di finissima pasta; passate tutto questo battuto alla staccio; stemperatelo po-

scia con olio ed aceto; aggiungetevi dei capperi che lascierete interi, oppur che pesterete; indi servitevene per l'uso.

Dosi per sei porzioni.

Mandorle	gram	30
Pignoli	»	30
Acciughe salate		2
Capperi	gram.	30
Aceto	cucchiai	2
Olio	»	5
Sale quanto basta.		

14.

Salsa di anguilla.

66. Fate cuocere in casseruola delle anguille tagliate a dadi con dell'olio, della cipolla, della carota, dei garofani, del pepe, della noce moscata, delle foglie di alloro, del vino bianco generoso; e quando le anguille, la cipolla e la carota siano arrivate a perfetta cottura, passatele per istaccio, indi servitevene per l'uso.

Dosi per sei porzioni.

Anguille	gram.	200
Cipolla		1
Carota		1
Garofani, pepe e noce moscata	gram.	1
Foglie di alloro		4
Vino bianco	bicchieri	2
Olio	cucchiai	2
Sale quanto basta.		

15.

Salsa mista.

67. Tritate della cipolla, dell'aglio, delle acciughe salate, del prezzemolo e della carota; mettete poscia questo tritume a rosolare in casseruola con olio; e quando sia arrivato al punto ricercato, aggiungetevi dei pignoli e dei capperi ben pestati e stemperati in un po'

di aceto; e dopo cinque o sei minuti di cottura, passate il tutto allo staccio, indi servitevene.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Acciughe		2
Prezzemolo	mazzettino	1
Carota		1
Pignoli	gram	30
Capperi	»	30
Olio	cucchiai	5
Aceto	»	3
Sale quanto basta		

16.

Salsa di tartufi.

68. Tagliate al trancio dei tartufi, tritateli e pestateli con delle acciughe salate diliscate e monde. Fate rosolare questo battuto in casseruola con olio per un minuto; indi servitevene dopo d'avervi aggiunto dell'agro di limone.

Dosi per sei porzioni.

Tartufi	gram.	50
Acciughe salate.		1
Olio	cucchiai	4
Agro di limone	»	2

Capo. VI.

MINESTRE ASCIUTTE

1.

Ravioli.

69. Prendete delle scariole, togliete loro tutte le foglie guaste e troppo dure, fatele bollire per cinque minuti, quindi spremetele in modo che sgocciolino tutta l'acqua. Prendete poscia della polpa cruda ben diliscata dei pesci boldrò ossia pescatrice, e merluzzo ossia nazello, pestatela bene nel mortaio unitamente a tanta midolla di pane rammollata nel latte di pignoli che eguagli la metà del peso della polpa di pesce che pestate, con un po' di pepe, sale ed acciughe salate diliscate e monde, ed alcuni funghi secchi rammollati in acqua calda. Anzi le acciughe col pepe, il sale ed i funghi li pesterete pei primi, aggiungendovi dei pignoli, il pesce per secondo, e la midolla di pane per terzo. E quando avrete ben pestato e ripestato il tutto insieme, vi unirete le scariole ben tritate con dell'olio; e ripesterete il tutto nuovamente affinchè il ripieno riesca ben soffice. Preparato così il ripieno, parte principale dei ravioli, prendete un chilogramma e mezzo all'incirca di farina di frumento, stemperatela in acqua tiepida unendovi un tantino di sale e di olio, e ridotta in pasta, dimenatela lungamente e con forza sino a tanto che diventi morbida; quindi staccatene tanta che basti per tirare una sfoglia; coprite il resto con un vaso cupo, in maniera che non prenda aria e dissecchi; tirate il più che si può larga e sottile la prima sfoglia, per mezzo dello spianatoio, distendetela sulla madia, e preso subito il ripieno già preparato, col manico di un cucchiaio da caffè, fatene tante piccole pallottoline eguali,

che ad una ad una farete cadere sulla metà della sfoglia, disposte in tante linee orizzontali, e separate l'una dall'altra lo spazio di un dito. Ciò fatto comincerete a coprir la prima linea col lembo della sfoglia; indi coi polpastrelli delle dita disposte in piccolo cerchio, ne farete tanti piccoli cuscinetti; taglierete questa prima linea colla girella, e poscia colla stessa taglierete ad uno ad uno i cuscinetti, ripetendo la stessa operazione sino all'ultima linea. Oppure per brevità, invece di formare tante pallottoline, stenderete il ripieno sopra una metà della sfoglia, appianandolo e unendolo colla lama di un coltello, il qual poi ricoprirete coll'altra metà della sfoglia, e vi applicherete addosso una forma quadrangolare appositamente fatta, con la quale calcando, compariranno fatti i cuscinetti, che taglierete ad uno ad uno colla girella.

Terminata la prima sfoglia, passerete a formare la seconda, su cui ripeterete il tutto come sopra; poi la terza e la quarta, fino a che vi sia pasta e ripieno; avvertendo però di tener sempre coperta la pasta sino all'ultimo, altrimenti dissecherebbe e riuscirebbe inservibile. Spiegate in seguito una tovaglia sopra una tavola, distendetevi sopra i ravioli separati in modo che non possano attaccarsi e copriteli. Quando poi saranno abbastanza rasciutti, gettateli a poco per volta in una grande caldaia di acqua bollente con sale; osservando però che non sia troppo salata, e che vi sia molto fuoco onde non cessi il bollore. Devesi anche avvertire di cuocerli al largo, e di quando in quando spingerli leggermente affondo colla mestola quando vengono a galla. Cotti che siano, estraeteli colla mestola bucherata, e laciateli bene sgocciolare. Metteteli in largo piatto distesi in diversi suoli, e conditeli ad ogni suolo con la salsa che più vi aggrada, che troverete nel capo quarto.

Dosi per dodici porzioni.

Scariole bianche grosse		6
Polpa di pesce	gram.	500
Mollica di pane	»	250

Acciughe salate		4
Pignoli	gram.	60
Funghi secchi	»	16
Olio	cucchiai	8
Farina di frumento per le sfoglie	gram.	1200

2.

Ripieno di ravioli agli spinaci.

70. Dopo d'aver fatto allessare degli spinaci con acqua e sale, estraeteli dalla pentola colla mestola bucherata e metteteli a sgocciare. Poscia pestate dei pignoli, e stemperati in un po' di acqua fresca, uniteli agli spinaci che sgocciati avrete tritato. Finalmente, fate sciogliere delle acciughe salate in casseruola ad olio caldo; unite a queste gli spinaci; e dopo cinque o sei minuti di cottura, pestate nel mortaio della polpa di pesce fresco; unite a questa gli spinaci, e ripestate il tutto fino a riduzione di finissima pasta, della quale ve ne servirete per riempire i ravioli. Riguardo al resto regolatevi come sopra al n. 69.

Dosi per sei porzioni.

Spinaci	mazzi	4
Pignoli	gram.	60
Acciughe salate		2
Polpa di pesce	gram.	400
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		
Farina	gram.	600

3.

Ripieno di ravioli alle ostriche.

71. Prendete delle ostriche, apritele, fate sgocciolare la loro acqua in un piattino per non perderla, ed il frutto tolto dalla conchiglia, prima tritatelo con dell'aglio e del prezzemolo, e poi pestatelo con dei pignoli sino a riduzione di finissima poltiglia. Poscia tritate delle scariole che già avrete fatto allessare e sgocciola-

re; e dopo d'averle fatte passare in casseruola con olio, in cui avrete fatto sciogliere delle acciughe salate, le unirete al battuto, procurando che queste ben si uniscano a quello sbattendolo e tramenandolo colla mestola. Riguardo al resto regolatevi come sopra al n. 69.

Dosi per sei porzioni.

Ostriche		30
Aglio	spicchio	1
Prezzemolo	mazzetto	1
Scariole		8
Acciughe salate		2
Pignoli	gram	80
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		
Farina	gram.	600

4.

Ripieno di ravioli al soffritto e ragò di pesce.

72. Fatto un tritume di acciughe salate, diliscate e monde, di cipolla, d'aglio, di prezzemolo, di carota, di sedano, di pignoli e di funghi secchi, mettetelo a rosolare in casseruola con dell'olio; indi ponetevi della polpa di pesce fresco tagliata a pezzettini; e fatta rosolare col tritume per alcuni minuti; aggiungetevi dei pignoli pestati e stemperati con un poco di acqua fresca, non che della conserva di pomidoro sciolta in un po' di acqua calda; e quando l'acqua dei pignoli e della conserva siasi prosciugata quasi del tutto, gettate questo soffritto in mortaio; e dopo che l'avrete pestato a tutta finezza vi unirete delle scariole, allessate, sgocciolate, premute e tritate, che rimesterete bene, affinchè s'incorporino con tutti gli addobbi soffritti e pesti. Così preparato il ripieno, prima di servirvene per fare i ravioli assaporate se sia salato a sufficienza, se no aggiungete un po' di sale macinato.

Notate bene che il pesce più atto a questi ripieni si è il boldrò mescolato col merluzzo ossia nazello.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Acciughe salate		2
Farina	gram.	600
Aglio	spicchi	1
Prezzemolo e sedano	mazzetto	1
Carota		1
Pignoli	gram.	50
Funghi secchi	»	8
Pesce diliscato	»	400
Conserva	»	12
Scariole		6
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

5.

Ripieno di ravioli colla zucca.

73. Fatto un buon soffritto di cipolla, scioglietevi entro delle acciughe salate diliscate e monde; aggiungetevi poscia della polpa di pesce boldrò e di merluzzo ben tritata e stemperata in una lattata di pignoli; e dopo un minuto o due gettatevi entro la zucca, che già avrete allessato con sale, e poi tritata e fatta sgocciare sotto forte peso, legata strettamente in un sacchetto. Rimestate bene affinchè la zucca s'incorpori col soffritto; e dopo sei minuti di riposo, o più, servitevene per fare i ravioli come al n. 69.

Dosi per sei porzioni.

Cipolle		3
Acciughe salate		1
Pignoli	gram.	50
Pesce	»	400
Zucca	»	800
Olio	cucchiai	5
Sale quanto basta.		
Farina per le sfoglie	gram.	600

6.

Ripieno di ravioli al caviale.

74. Pestate nel mortaio del caviale, ed affinchè divenga bianco, aggiungetevi dei pignoli, e di tratto in tratto mentre lo pestate infondetevi alcune goccie di acqua; e quando sia reso a guisa di pasta finissima alquanto liquida, unitevi delle scariole allessate, tritate e ben sgocciate. Rimestate bene il tutto; indi servitevene per far ravioli come al n. 69.

Dosi per sei porzioni.

Caviale	gram.	90
Pignoli	»	80
Scariole		8
Olio	cucchiai	5
Sale quanto basta.		
Farina per le sfoglie	gram.	600

7.

Lasagne.

75. Impastate della farina di grano, mettendovi un po' di sale e di olio; tirate le sfoglie sottili quanto una moneta di due centesimi, le quali lascierete per pochi minuti distese sopra una tavola affinchè rasciughino un tantino; quindi ravvoltolate ad una ad una allo spianatoio, darete loro un taglio in tutta la lunghezza dello stesso, e nuovamente le taglierete a quadri larghi. Mettetele a cuocere in caldaia con acqua abbondante e sale necessario; e dati cinque o sei bollori, levate la caldaia da fuoco, ed estraetele colla mestola bucherata, lasciandole bene sgocciolare. Distendetele ad una ad una in piatto largo colla forchetta, e conditele suolo per suolo con una delle salse del capo quarto.

Dosi per sei porzioni.

Farina di grano	gram.	700
Sale	»	12
Olio	cucchiai	4

8.

Tagliolini bianchi.

76. Formate le sfoglie alla stessa maniera delle lasagne; ravvolgetele sopra se stesse ad una ad una, come fareste per ravvolgere un foglio di carta, e tagliatele in sottilissimi fili col coltello da madia ben arrotato. Cuoceteli come le lasagne, e conditeli con una delle salse del capo quarto.

Dosi per sei porzioni.

Farina di grano	gram.	700

9.

Tagliolini verdi.

77. Impastate della farina di grano con delle borraggini lessate con sale, tritate e bene sgocciate, e con un po' di olio. Tirate le sfoglie a guisa di quelle dei tagliatelli bianchi, tagliateli e cuoceteli similmente; indi conditeli con una delle salse del capo IV.

Dosi per sei porzioni.

Farina di grano	gram.	700
Borraggini	mazzi	2
Olio	cucchiai	3

10.

Tagliolini gialli.

78. Impastate della farina di grano con dell'acqua tiepida, nella quale avrete posto un po' di sale, di olio e di zafferano. Tirate le sfoglie come sopra; tagliatele in egual maniera; e cotti, conditeli con una delle salse del capo IV.

Dosi per sei porzioni.

Farina	gram.	700
Zafferano	centigr.	25
Olio	cucchiai	3

11.
Corzetti stampati.

79. Tirate le sfoglie alla stessa maniera delle lasagne; poscia invece di tagliarle col coltello in forma quadrata, servitevi d'una forma di legno tondo, nel cui incavo vi è un rabesco, e all'intorno un orlo acconcio a tagliarli. Cuoceteli e conditeli suolo per suolo come le lasagne n. 75.

Dosi per sei porzioni.

Farina	. gram.	700
Sale	. »	10
Olio	cucchiai	3

12.
Corzetti verdi.

80. Fate la stessa pasta dei tagliolini verdi n. 77, ma alquanto più soda; circa il resto regolatevi come sopra n. 76.

Dosi per sei porzioni.

Farina	. gram.	700
Borraggini	. mazzi	2
Sale	. gram.	6
Olio	cucchiai	3

13.
Tagliatelle.

81. Fate le sfoglie come quelle dei tagliatelli; tagliate a striscie larghe un dito; e poi cotte alla stessa maniera dei tagliatelli, e cavate dall'acqua colla mestola bucherata; conditele suolo per suolo con una delle salse del cap. IV.

Dosi per sei porzioni.

Farina di grano	. gram.	700

14.

Gnocchi ossia trofie colle patate.

82. Fate lessare in pentola con acqua e sale delle patate, e quando siano ben cotte dipelatele ed impastatele senz'acqua con due terzi di farina di grano, dimenando bene con forza, sino a che le patate siansi unite perfettamente alla farina. Fatta questa pasta, formatene dei lunghi bastoni, i quali dividerete in tanti piccoli pezzetti della grossezza di una piccola nocella, che poi schiaccerete col dito pollice strisciandoli sulla madia, e riducendoli alla forma di un piccol truciolo da falegname. Cuoceteli a largo d'acqua in caldaia; indi estratti colla mestola bucherata e bene sgocciolati, conditeli con una delle salse del capo IV.

Dosi per sei porzioni.

Farina di grano	gram.	500
Patate	»	300

15.

Gnocchi senza patate.

83. Impastate della farina di grano con un pezzetto di lievito della grossezza di un uovo; lasciatela riposare per due ore fra due piatti in luogo caldo, se d'inverno; quindi fate i gnocchi come sopra al n. 82 e cuoceteli similmente. Conditeli con una salsa del capo IV.

Dosi per sei porzioni.

Farina.	gram.	600

16.

Gnocchi con farina di castagna.

84. Prendete della farina di grano e di quella di castagna; impastatela con tanto di lievito che eguagli la grossezza di un uovo; lasciatela riposare fra due piat-

ti in luogo caldo per circa due ore; poscia fate i gnocchi come sopra al n. 82 e conditeli con una salsa del capo IV.

Dosi per sei porzioni.

Farina di grano	. . . . .	gram. 350
» castagna	. . . . .	» 300

17.
Pasta da vermicellaio.

85. Cuocete quella qualità di pasta che più vi aggrada a largo d'acqua con sale in una caldaia; cotta che sia estraetela colla mestola bucherata, sgocciolatela, disponetela a suoli in un piatto grande, e condite ogni suolo con una salsa del capo IV.

Dosi per sei porzioni.

Pasta	. . . . .	gram. 600

18.
Maccheroni arrosto.

86. Prendete della cipolla, tagliatela a pezzetti; e dopo d'averla fatta soffriggere in casseruola con olio, scioglietevi entro delle acciughe salate diliscate e monde; e subito dopo aggiungetevi del prezzemolo, del sedano, della carota, dei funghi secchi rammollati, il tutto ben tritato. Fate rosolare questo tritume per quattro o cinque minuti; indi infondetevi della conserva di pomidoro sciolta in una mestolata di acqua calda, oppur dei pomidoro freschi dipellati e purgati dai semi, che tirerete a salsa e dopo v'infonderete una lattata di pignoli, cioè dei pignoli pestati e stemperati in una mestolata di acqua fresca. E quando il tutto siasi crogiolato per cinque o sei minuti, mettetevi entro dei bianchetti, oppure dei rossetti, ed in mancanza di questi, altro pesce ben diliscato, tagliato a pezzetti: per esempio del bol-

drò, delle acciughe, degli scorfani ecc. con un po' di sale, di pepe e qualche chiodo di garofano. Lasciate cuocere questo pesce per altri cinque o sei minuti, rimestatolo sovente colla salsa; aggiungetevi qualche mestolata di acqua bollente se necessaria; indi posti in un tegame i maccheroni che già avrete bollito con acqua e sale fino a mezza cottura, e che avrete estratti dalla pentola colla mestola bucherata, affine di bene sgocciolarli, li condirete bene suolo per suolo con questa salsa; e quando abbiate finito di condire l'ultimo suolo, il quale procurerete sia meglio condito di tutti gli altri, porrete il tegame nel forno abbastanza caldo, e lo ritirerete lorquando i maccheroni si avranno assorbita tutta la salsa, e compariranno come dorati sulla superficie.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Prezzemolo e sedano	mazzetto	1
Carota		1
Funghi secchi	gram.	10
Acciughe salate		3
Conserva	gram.	12
Oppure pomidoro		5
Pignoli	gram.	40
Pesce	»	300
Pepe e garofano	centigr.	15
Olio	cucchiai	7
Maccheroni	gram.	600
Sale quanto basta.		

19.

Vermicelli arrosto co' carciofi e piselli freschi.

87. Fate la medesima salsa che avete fatto ai maccheroni arrosto n. 86 colla differenza, che quando vi avrete posto i pignoli pestati e stemperati in acqua fresca, v'aggiungerete dei piselli freschi crudi, con dei carciofi già bislessati e tagliati in ottavo, che farete cuo-

cere colla salsa. Del resto regolatevi come si è detto per i maccheroni arrosto.

Dosi per sei porzioni.

Piselli	gram.	100
Carciofi		2

Il resto come i maccheroni n. 86.

20.

Vermicelli arrosto co' spinaci.

88. Tritate dell'aglio, del prezzemolo con delle acciughe salate; indi dopo d'aver fatto rosolare in casseruola con olio questo tritume per uno o due minuti, gettatevi entro degli spinaci bislessati, non che dei pignoli pestati e stemperati in una mestolata di acqua fredda. Lasciate cuocere il tutto per quattro o cinque minuti; indi servitevene per condire i vermicelli che disporrete suolo per suolo in un tegame, e che infornerete. Avvertite però che i vermicelli devonsi disporre nel tegame, appena abbiano ricevuto una mezza cottura, e sieno ben sgocciolati; e la salsa deve essere alquanto liquida affinchè i vermicelli possano in essa finir di cuocere.

Dosi per sei porzioni.

Vermicelli	gram.	700
Aglio	spicchi	2
Prezzemolo	mazzetto	1
Acciughe salate		3
Pignoli	gram.	50
Spinaci	mazzetti	3
Olio	cucchiai	5

Sale quanto basta.

21.

Pastina arrosto co' tartufi.

89. Dopo d'aver fatto soffriggere in casseruola con olio della cipolla trinciata, ed in questa fatto scio-

gliere delle acciughe salate diliscate e monde, vi verserete della conserva di pomidoro, oppure vi metterete dei pomidoro dipellati e purgati dai semi e farete cuocere il tutto a lento fuoco fino a riduzione di salsa. Poscia posta a strati in tegame della pastina, a cui avrete dato una mezza bollitura in acqua e sale, ogni strato lo condirete prima con questa salsa, e poi lo coprirete con dei tartufi tagliati al trancio; e l'ultimo strato dopo d'averlo ben condito e coperto di tartufi, lo cospergerete di pane grattuggiato, d'un po' di pepe e di olio; quindi posto il tegame nel forno, lo ritirerete a cottura perfetta.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Acciughe salate		2
Conserva	gram.	12
Oppure pomidoro		5
Pastina	gram.	400
Tartufi	»	90
Olio	cucchiai	6
Pepe	centigr.	15
Sale quanto basta.		

22.

Pastina arrosto con arselle.

90. Prendete delle arselle, ponetele al fuoco in casseruola con pochissima acqua, e quando appena siansi aperte, toglietene le conchiglie, e ponete i frutti colla loro acqua in un piatto. Poscia tritato del prezzemolo con dell'aglio, non che dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, ponete questo tritume a cuocere in casseruola con olio e sale; e quando sia arrivato a riduzione di salsa, aggiungetevi dei pignoli pestati e stemperati con una mestolata di acqua fresca; e dopo la cottura di quattro minuti, gettatevi entro le arselle colla loro acqua, e ritirate la casseruola dal fuoco. Ciò fatto, dato una mezza bollitura in acqua e sale alla pastina, ed estratta e sgocciolata, mescolatela con questo sugo;

avvertendo di ben rimestarla affinchè il sugo s'incorpori con essa. Finalmente la metterete nel forno spianata in un tegame che avrete unto d'olio. E prima di ritirarla dal forno attenderete che sia dorata sulla superficie.

Dosi per sei porzioni.

Arselle		40
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	1
Pomidoro		5
Oppur conserva	gram.	12
Pignoli	»	40
Acciughe salate		2
Piselli	gram.	100
Pastina	»	400
Olio	cucchiai	5

NOTA. Per renderla più gustosa, potete aggiungervi delle acciughe salate e dei piselli freschi.

23.

Riso arrosto colle sepie.

91. Tritate della cipolla, fatela soffriggere in casseruola con olio; indi dopo di aver fatto sciogliere in questo soffritto delle acciughe salate, aggiungetevi del sedano, del prezzemolo, della carota e dei funghi secchi rammollati in un po' di acqua calda; e quando questi savori abbiano abbastanza cotto, ponetevi dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, che tirerete a densità di salsa; indi vi metterete dei pignoli pestati e stemperati in due mestolate di acqua fredda, non che un po' di pepe, di garofano e di noce moscata. Così preparato questo sugo, gettatevi entro le sepie ben lavate, purgate dal nero, e tagliate a piccoli dadi; e quando sieno arrivate a cottura, vi unirete il riso, a cui già avrete dato una mezza cottura con acqua e sale; attendendo di ben sgocciolarlo, prima di unirlo alla salsa. Poscia unto un tegame d'olio, spianerete in esso il riso ben rimestato, e lo farete cuocere al forno.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Acciughe salate		2
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Carota		1
Funghi secchi	gram.	12
Pignoli	»	30
Pomidoro		5
Pepe, garofano, noce moscata	centigr	10
Sepie	gram.	300
Riso	»	400
Olio	cucchiai	6

NOTA. In questo riso vi potete aggiungere dei carciofi bislessati e tagliati a pezzetti, non che dei piselli freschi.

24.

Riso arrosto coi navoni o rape.

92. Tritate minutamente delle cipolle, del sedano, del prezzemolo, della carota, delle acciughe salate; e dopo d'aver fatto soffriggere questo tritume in casseruola con olio, versatevi entro della conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, e quando questa sia pervenuta alla densità di salsa, gettatevi i navoni o rape tagliati a piccoli dadi; facendo attenzione di tramenarli spesso, e di aggiungervi un po' di acqua bollente sufficientemente salata, se troppo asciutti. Arrivati i navoni o rape a mezza cottura, mettetevi entro il riso ben lavato, che tramenerete continuamente, aggiungendovi di quando in quando un po' di acqua calda, nella quale avrete stemperato dei pignoli pestati. Quando poi sia arrivato a mezza cottura, lo verserete in un tegame unto d'olio, e ben spianato in esso, l'informerete.

Dosi per sei porzioni.

Cipolle		3
Sedano e prezzemolo	mazzetto	1
Carote		1
Acciughe salate		3
Conserva	gram.	15
Pignoli	»	40

Navoni o rape	gram.	500
Riso	»	400
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

25.

Riso arrosto all'ortolana.

93. Tritate della cipolla, dell'aglio, del sedano, del prezzemolo e delle acciughe salate; indi mettete questo tritume in casseruola con dell'olio, dei fagiuolini in erba rotti e capati, delle fave, dei piselli freschi e dei pomidoro dipellati e purgati dai semi. Poscia fatto allessare del riso con acqua e sale, quando sia arrivato a mezza cottura, ben sgocciolato, gettatelo nella casseruola col tritume e co' legumi già abbastanza cotti; e dopo d'averlo ben rimestato, affinchè ogni cosa s'incorpori con esso, versatelo in un tegame unto d'olio, spianatevelo, cospergetelo di pan secco grattuggiato, aspergetelo d'olio, infornatelo.

Dosi per sei porzioni.

Cipolle		2
Aglio	spicchi	2
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Acciughe salate		3
Fagiuolini	gram.	100
Fave	»	50
Piselli	»	100
Pomidoro		5
Riso	gram.	400
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

26.

Riso arrosto alla pazza.

94. Prendete della cipolla, del sedano, del prezzemolo, delle acciughe salate, e dopo d'averne fatto un tritume, ponetelo a soffriggere in casseruola con olio e sale; e quando il tutto sia arrivato a mezza cottura,

unitevi dei piselli freschi, non che un po' di acqua bollente, ed a cottura perfetta, passate tutto allo staccio. Poscia data una mezza cottura al riso con acqua e sale, dopo d'averlo ben sgocciolato, unitelo alla passatura. Tramenatelo bene, mettetelo spianato in un tegame unto d'olio, e finalmente infornatelo cosperso di pan secco grattugiato.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Sedano e prezzemolo	mazzetto	1
Acciughe salate		2
Piselli	gram.	400
Riso	»	400
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

27.

Riso arrosto al caviale.

95. Prendete del caviale, pestatelo fino a che non divenga bianco; per il che di quando in quando lo cospergerete di acqua. Ciò fatto tritate dell'aglio e del prezzemolo, ed unitelo al caviale infondendovi dell'olio. Rimestatelo bene e battetelo nuovamente col matarello; aggiungetevi dei pignoli pestati e stemperati in un po' di acqua fredda; indi tritate alcune scariole, che già avrete allessato e sgocciolato, aggiungetele al caviale. Finalmente data una mezza cottura al riso in pentola con acqua e sale, e sgocciolato, unite questo a quello; tramenatelo bene, versatelo in un tegame unto d'olio, spianatelo, cospargetelo di pan secco grattuggiato, aspergetelo d'olio e cuocetelo al forno.

Dosi per sei porzioni.

Caviale	gram.	60
Aglio	spicchi	2
Prezzemolo	mazzetto	1
Pignoli	gram.	50
Scariole		4

Riso	gram.	400
Olio	cucchiai	7
Sale quanto basta.		

28

Riso arrosto al baccalà.

96. Fatto un soffritto di cipolla, ed aggiuntovi un tritume di sedano, di carota, di funghi secchi rammollati, non che della conserva di pomidoro sciolta in acqua bollente, oppur dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, che tirerete alla densità di salsa; gettatevi entro del Baccalà crudo, diliscato e tritato; e dopo due o tre minuti vi metterete dei pignoli pestati e stemperati in acqua fredda. Finalmente unite il riso, che avrete bislessato e sgocciolato, a questa salsa, tramenatelo bene, versatelo, spianatelo in un tegame unto d'olio, cospargetelo di pan secco grattuggiato, aspergetelo d'olio, e mettetelo a finir di cuocere al forno.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Sedano	mazzettino	1
Carota		1
Funghi secchi	gram.	16
Conserva	»	17
Oppure pomidoro		6
Baccalà	gram.	100
Pignoli	»	30
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

29.

Riso arrosto alla marinaresca.

97. Prendete del pesce di scoglio, oppur della mescolanza, mettetela a cuocere in casseruola con olio e sale, e con un tritume di prezzemolo e di aglio, non che con acqua a sufficienza; e quando il pesce sia ben cotto e l'acqua appaia bianca, passate tutto allo staccio; ed in questa salsa liquida, dopo d'avervi fatto cuocere il riso

per sei minuti, unto un tegame d'olio, in esso verserete riso e salsa ; e senz'altro, finirete di farlo cuocere al forno.

Dosi per sei porzioni.

Prezzemolo	mazzetto copioso	1
Aglio	spicchi	1
Pesce	gram.	400
Riso	»	400
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

Capo VII.

BRODI.

1.

Brodo di bianchetti o di rossetti.

98. Fate cuocere una bella cipolla sotto la cenere calda; dopo d'averla dipellata, mettetela in una pentola con acqua bollente e sale, unitamente a del sedano e prezzemolo, e qualche pomidoro, che lascierete bollire per trenta minuti. Indi gettatevi entro i bianchetti o rossetti, e quando abbiano alzato un solo bollore, estraeteli colla mestola bucherata, e metteteli in un piatto servendovene per pietanza; il brodo poi passatelo allo staccio con o senza premitura, e servitevene per l'uso.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Sedano e prezzemolo	mazzetto	1
Pomidoro		2
Bianchetti o rossetti	gram.	600
Acqua	lit.	1
Sale quanto basta.		

2.

Brodo di scorpena o di boldrò.

99. Disquamate e sventrate del pesce scorpena o boldrò, che sieno freschissimi; indi fatto un tritume d'aglio e di prezzemolo, mettetelo in una casseruola col sopradetto pesce, e con olio, sale ed acqua. Fate bollire piuttosto fortemente il pesce per quindici o venti minuti, affinchè il brodo s'imbianchi; indi estratto il

pesce onde servirvene per pietanza, il brodo lo passerete allo staccio prima di usarne.

Dosi per sei porzioni.

Pesce	gram.	500
Prezzemolo	mazzetto	1
Aglio	spicchi	2
Olio	cucchiai	6
Acqua	lit.	1

Sale quanto basta.

3.

Brodo di fragaglia ossia di piccola mescolanza.

100. Mettete al fuoco una pentola con dell'acqua e sale; indi dopo d'avervi aggiunto un tritume di cipolla, d'aglio, di prezzemolo, di sedano, di carota e di pomidoro, gettatevi entro ad acqua bollente la fragaglia con dell'olio, e lasciate bollire il tutto piuttosto a vivo fuoco per trenta minuti; indi passatelo allo staccio con o senza premitura, ed avrete un brodo eccellente.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Aglio	spicchi	2
Sedano e prezzemolo	mazzetto	1
Carota piccola		1
Pomidoro		2
Pesce	gram.	500
Acqua	lit.	1 1/4
Olio	cucchiai	4

Sale quanto basta.

4.

Brodo di polipo.

101. Prendete del polipo fresco, toglietegli il nero, lavatelo, e tagliato a pezzi, mettetelo in una casseruola con dell'olio, della cipolla, dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, non che un po' di vino bianco

generoso con qualche chiodo di garofano. Così preparato, mettetelo sopra un fuoco lento, e fatelo cuocere per venti minuti agitandolo o tramenandolo di quando in quando. Poscia estratto il polipo, e posto in un piatto onde servirvene per pietanza, del sugo in cui non avrete posto di sale, perchè abbastanza salato per se stesso, ve ne servirete per metterlo in quel tanto di acqua, che già avrete posto a bollire con un po' di sale.

Dosi per sei porzioni.

Polipo	gram.	1000
Cipolla		1
Pomidoro		4
Vino bianco	bicchiere	1/2
Garofani	centigr.	10
Olio	cucchiai	6
Acqua	lit.	1
Sale quanto basta.		

5.

Brodo di arselle.

102. Poste delle arselle in casseruola con olio ed acqua, e con un tritume d'aglio e di prezzemolo; fatele bollire per venti minuti; poscia passate il tutto allo staccio con o senza premitura, e di questo brodo servitevene a piacere.

Dosi per sei porzioni.

Arselle		60
Aglio	spicchi	1
Prezzemolo	mazzettino	1
Olio	cucchiai	3
Acqua	lit.	1
Sale quanto basta.		

6.

Brodo di tartaruga di terra.

103. Tagliate il capo a delle tartarughe, rompete con un martello i due lati che congiungono la placca

di sotto con quella di sopra, e dopo d'averne estratto le gambe e tutta la carne con un coltello, gettate via i ventrami ritenendo la coratella, cioè il fegato, i polmoni e la milza, non che le uova se fossero femmine ; e la pelle ruvida, che ricopre l'esterno delle gambe, tiratela via radendola con un coltello dopo d'averle tuffate in acqua bollente. Poscia tagliate a pezzetti, ponetele a bollire in pentola con acqua, sale, carota, sedano, prezzemolo, cipolla abbrustolata sotto la cenere fervida, pomidoro e qualche chiodo di garofano. Lasciate bollire a lento fuoco il tutto, sicchè la carne sia per distaccarsi dalle ossa ; indi servitevene per l'uso che volete dopo d'averlo passato per istaccio.

Dosi per sei porzioni.

Tartarughe di mediana grossezza	2
Carota piccola	1
Sedano e prezzemolo	mazzetto 1
Cipolla	1
Chiodi di garofano	2
Pomidoro	2
Acqua	lit. 1 1/4
Sale quanto basta.	

7.

Brodo di gamberi o di granchi.

104. Tagliate della cipolla a pezzettini, soffriggetela in casseruola con olio, e quando abbia preso il colore d'oro, gettatevi entro i gamberi o granchi con del prezzemolo, del sedano, dell'aglio, e fate rosolare il tutto per sette minuti, aggiungendovi dei pomidoro dipellati e purgati dai semi. Poscia estraete i gamberi o granchi, e dopo d'averli alquanto pestati nel mortaio, gettateli di nuovo nel loro sugo ; aggiungetevi quella quantità di acqua bollente che vi abbisogna per il brodo con sale e qualche garofano ; e dopo d'aver fatto bollire il tutto a lento fuoco per venti minuti, passatelo allo staccio con o senza premitura, e servitevi di questo brodo per l'uso che desiderate.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla	1
Gamberi o granchi	gram. 300
Prezzemolo e sedano	mazzetto 1
Aglio	spicchi 1
Pomidoro	4
Garofani	2
Acqua	lit. 1 1/4
Olio	cucchiai 4

Sale quanto basta.

8.

Brodo di nasello all'orzo mondo.

105. Prendete dell'orzo mondo, ponetelo a cuocere in casseruola con sufficiente quantità di acqua, e quando si presenti sbucciato tutto all'intorno, passatelo allo staccio, e riponete la passatura nella sua acqua. Poscia prendete del prezzemolo con un po' di corteccia di limone; poneteli in altra casseruola unitamente al nasello con acqua e sale, ed appena l'acqua avrà alzato il bollore ritirate la casseruola dal fuoco e lasciate riposare il nasello nella sua acqua per un quarto d'ora. Fra questo tempo, fatto un soffritto di cipolla, ed aggiuntivi dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, che tirerete alla densità di salsa, vi verserete il brodo d'orzo e quello di nasello, e quando si sarà sufficientemente ristretto, prima di servirvene lo passerete allo staccio.

Dosi per sei porzioni.

Orzo	gram. 30
Prezzemolo	mazzettino 1
Cipolla	1
Pomidoro	3
Nasello	gram. 400
Olio	cucchiai 3
Acqua in tutto	lit. 1 1/2

Sale quanto basta.

9.

Brodo d'uovoli ossia di funghi rossi non ancora sbucciati dalla loro cella.

106. Prendete gli uovoli, dipellateli tutt'all'intorno, lavateli; e dato un taglio in croce fateli bollire in casseruola con acqua e sale; ed aggiuntovi un soffritto di cipolla, nel quale avrete fatto sciogliere delle acciughe salate, e dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, quando gli uovoli siano cotti, estraeteli e servitevene per pietanza, del brodo a piacere.

Dosi per sei porzioni.

Uovoli	gram.	500
Cipolla		1
Acciughe salate		2
Pomidoro		4
Olio	cucchiai	4
Acqua	lit.	1 1/4

Sale quanto basta.

10.

Brodo di Borraggini.

107. Prendete delle borraggini, togliete loro le foglie guaste, tagliatele e lavatele bene; indi fatto un soffritto di cipolla con olio, sciogliete in esso delle acciughe salate diliscate e monde; e dopo d'avervi fatto rosolare per alcuni minuti del sedano, della carota tritati, e dei funghi secchi genovesi rammollati e pestati; aggiungetevi l'acqua che abbisognate con sale a sufficienza, nella quale, appena comincierà a bollire vi getterete le borraggini a cuocere per quindici minuti. Finalmente passato il tutto allo staccio, con o senza premitura, vi servirete di questo brodo per l'uso che vi aggrada.

Dosi per sei porzioni.

Borraggini	mazzi	2
Cipolla		1

Acciughe salate		2
Sedano	mazzettino	1
Carota		1
Funghi secchi	gram.	10
Acqua	lit.	1 1/4
Olio	cucchiai	4

Sale quanto basta.

11.

Brodo di navoni o di rape.

108. Tritato che abbiate del prezzemolo, unitamente a dell'aglio, del sedano e delle acciughe salate; ponete questo tritume in casseruola con olio, e fatelo rosolare per tre minuti; indi dopo d'avervi versato del vino bianco generoso, e posto del sale a sufficienza, gettatevi entro le rape o navoni dipellati e tagliati a piccoli dadi, e lasciateli crogiolarsi a lento fuoco per circa quaranta minuti, rimestando di quando in quando. Arrivati a perfetta cottura, aggiungetevi della conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, oppure dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, non che delle mandorle dolci ben pestate e stemperate in tanto di acqua bollente, per quanto ne abbisognate per il brodo. Lasciate bollire il tutto per circa trenta minuti; indi servitevene per l'uso che vi piace, dopo d'averlo fatto passare allo staccio.

Dosi per sei porzioni.

Prezzemolo e sedano	mazzettino	1
Aglio	spicchi	3
Acciughe salate		2
Vino bianco	bicchiere	1/2
Rape o navoni	gram.	400
Conserva	»	10
Oppure pomidoro		4
Mandorle	»	60
Acqua	lit.	1 1/4
Olio	cucchiai	5

Sale quanto basta.

12.

Brodo di ranocchie.

109. Fatto un soffritto di cipolla con dell'olio, scioglietevi delle acciughe salate; e subito dopo infondetevi del vino bianco generoso, unitamente ad un tritume composto d'aglio, di prezzemolo e di rosmarino; e quando il vino siasi evaporato gettatevi entro della conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, oppur dei pomidoro dipellati e purgati dai semi; e quando sieno arrivati a consistenza di salsa, gettatevi le ranocchie già scorticate, sventrate, scapate e lavate, che farete rosolare in questa salsa per otto o dieci minuti. Finalmente aggiuntavi una lattata di pignoli, non che l'acqua che vi abbisogna per il brodo, e lasciato bollire dolcemente il tutto per venti minuti, dopo d'averlo passato allo staccio, servitevi di questo brodo a piacere.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Acciughe salate		2
Vino bianco	bicchiere	1/2
Aglio	spicchi	2
Prezzemolo e rosmarino	mazzetto	1
Conserva	gram.	10
Oppure pomidoro		4
Pignoli	gram.	30
Ranocchie	»	30
Acqua	litri	1 1/4
Olio	cucchiai	5
Sale quanto basta.		

13.

Brodo all'anguilla.

110. Tritate della cipolla, mettetela a soffriggere in casseruola con olio, e subito che abbia preso il color dell'oro, scioglietevi entro delle acciughe salate, ed infondetevi della conserva di pomidoro diluita in un po' di vino bianco generoso; e quando questo siasi evapo-

rato, gettatevi entro le anguille sventrate, lavate e tagliate a pezzetti, non che qualche chiodo di garofano con un tantino di noce moscata. Finalmente quando le anguille abbiano sufficientemente soffritto in questa salsa; aggiungetevi quel tanto di acqua bollente che, abbisognate per il brodo; e dopo venti minuti di cottura, estratte le anguille, delle quali ve ne servirete per pietanza, del brodo usatene a piacere.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Acciughe salate		2
Conserva	gram.	15
Vino bianco	bicchiere	1/4
Anguille	gram.	400
Noce moscata, e chiodi di garofano	centigr.	10
Acqua	litri	1 1/2
Olio	cucchiai	2
Sale quanto basta.		

14.

Brodo di piselli.

111. Fate cuocere dei piselli secchi di buona qualità con acqua e sale, unitamente a della cipolla, dell'aglio, del prezzemolo, del sedano e delle carote; e quando siano arrivati a perfetta cottura, passateli per istaccio senza premitura. Poscia fatto un soffritto di cipolla, ed in esso scioltevi delle acciughe salate, ed aggiuntovi un po' di conserva di pomidoro, che, tirerete alla densità di salsa, gettatevi entro tutto il brodo, del quale, dopo d'averlo lasciato bollire a fuoco lento per otto minuti, ve ne servirete a piacimento.

Dosi per sei porzioni.

Piselli secchi	gram.	400
Cipolla		1
Aglio	spicchi	2
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Acciughe salate		2
Conserva	gram.	12

Carota		1
Acqua	litri	$1\frac{1}{4}$
Olio	cucchiai	3
Sale quanto basta.		

15.

Brodo ai ceci.

112. Prendete dei ceci di buona qualità, fateli bollire con acqua e sale, e quando siano ben cotti passateli per istaccio senza premitura. Poscia fatto un soffritto di cipolla, e scioltevi in esso delle acciughe salate, subito dopo versatevi della conserva di pomidoro sciolta con acqua bollente; e quando questa sia arrivata alla densità di salsa, gettatevi tutto il brodo, del quale ve ne servirete, dopo che avrà bollito dolcemente per sei o sette minuti.

Dosi per sei porzioni.

Ceci	gram.	400
Cipolla		1
Conserva	gram.	12
Acqua	litri	$1\frac{1}{4}$
Olio	cucchiai	3

16.

Brodo in conserva, assai comodo per chi viaggia, e assai sanitoso pei malati.

113. Prendete dei piselli secchi di ottima qualità, non che dei ceci; ponete gli uni e gli altri a molle in acqua tiepida, (piovana e non di fonte) la sera antecedente; all'indomani mattina metteteli a cuocere nella stessa acqua. Appena posti al fuoco, vi metterete entro un tritume di prezzemolo, di sedano, e dei pomidoro dipellati e purgati dai semi. Terrete sempre dell'acqua piovana a bollire in altra pentola, sopra di altro fornello, poichè gli è necessario che ne aggiungiate in vece di quella che svapora per aver sempre la medesima quantità. Una volta che questi legumi siano cotti, lasciateli

in riposo per tre ore; poscia versateli nello staccio di seta e raccoglietene tutto il brodo sgocciolato. Ciò fatto mettete questo brodo al fuoco, e quando sia per alzare il primo bollore, gettatevi entro del pesce boldrò, dei scorfani, dei bianchetti, ovvero rossetti, e delle arselle; e dopo che tutto questo pesce avrà bollito a fuoco lento per un'ora, verserete il tutto in una salvietta di filo, e farete sgocciolare tutto il brodo con premitura, in un vaso pulito e netto, e di là, fintanto che sarà caldo, lo toglierete per metterlo in piccoli vasi, ne' quali raffreddato che sia, prenderà la consistenza della marmellata, massimamente se d'inverno. Poscia volendo servirvi di questo brodo, in qualche circostanza, altro non avrete a fare che prendere una cucchiaiata di questo, e farlo sciogliere in una tazza di acqua bollente.

Dosi per quattro litri di brodo.

Piselli	gram.	500
Ceci	»	500
Prezzemolo e sedano	mazzetto	1
Pomidoro		6
Garofano e noce moscata	centig.	10
Arselle	gram.	500
Pesce	»	200

Sale quanto basta.

Capo VIII.

ZUPPA PER L'INVERNO

1.

Zuppa al purè di patate.

114. Fate bollire delle patate in pentola a largo di acqua con sale a sufficienza, e quando siano arrivate a perfetta cottura, estraetele, dipellatele; e più calde che sia possibile, passatele allo staccio. Prendete poscia una casseruola, infondetevi dell'olio, fatevi soffriggere della cipolla tagliuzzata, e quando abbia preso il color dell'oro, scioglietevi entro delle acciughe salate, e subito dopo aggiungetevi un tritume di aglio e rosmarino, non che della conserva di pomidoro sciolta in una mestolata di acqua calda. Lasciate crogiolarsi questa salsa per sei o sette minuti; indi gettatevi entro le patate che, avete passato allo staccio, ed infondetevi tanto di acqua bollente per quanto ne abbisognate per far la zuppa, con quella quantità di sale che credete necessaria. Rimestate bene affinchè le patate si sciolgano; e dopo che avrete lasciato bollire per un quarto d'ora, versate questo purè nella zuppiera sopra quel pane, che tagliato a mustaccioli, e poi fritto in olio, vi avrete già posto.

Dosi per sei porzioni.

Patate	gram.	600
Cipolle		1
Acciughe salate		2
Aglio	spicchi	3
Rosmarino	ramoscello	1
Conserva	gram.	10
Olio	cucchiai	5
Sale quanto basta.		

2.

Zuppa al purè di fagiuoli.

115. Cuocete con acqua e sale dei fagiuoli bianchi di buona qualità; e quando la cottura sia perfetta, passateli allo staccio colla loro acqua. Poscia fatto un soffritto di cipolla con olio, e posto in esso delle acciughe salate, del sedano, delle carote, del prezzemolo, il tutto ben tritato, lasciatelo crogiolarsi per due o tre minuti; indi versatevi un po' di conserva di pomidoro sciolta in una mestolata di acqua calda; e quando questa l'abbiate tirata alla densità di salsa, e gli addobbi siano cotti, gettatevi entro la passatura di fagiuoli con tutta l'acqua, non che dei cardi già allessati e tagliati a dadi. Lasciate cuocere il tutto ancora per otto minuti; versate questo purè nella zuppiera, dove già avrete posto del pane abbrustolato o fritto, e tagliato a mustaccioli.

Dosi per sei porzioni.

Fagiuoli	gram.	400
Cipolla		1
Acciughe salate		2
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Carota		1
Conserva	gram.	12
Cardi	»	200
Olio	cucchiai	7
Sale quanto basta.		

3.

Zuppa al purè di piselli.

116. Fatti cuocere a perfezione dei piselli tenuti prima in molle in acqua tiepida per dodici ore, passateli allo staccio. Poscia sciolte in olio caldo delle acciughe salate, diliscate e monde; aggiungetevi un tritume di prezzemolo e di aglio; e dopo pochi momenti gettatevi la passatura di piselli con quella quantità di acqua bollente che, abbisognate per la zuppa. Rimesta-

te questo purè di tratto in tratto affinchè non si fermi sul fondo; finalmente versatelo nella zuppiera sopra il pane abbrustolato o fritto.

Dosi per sei porzioni.

Piselli	gram.	400
Acciughe salate	»	2
Aglio	spicchi	2
Prezzemolo	mazzettino	1
Olio	cucchiai	5
Acqua	litri	1 1/4

Sale quanto basta.

4.

Zuppa al purè di ceci.

117. Posti i ceci a molle in acqua piovana, un po' tiepida, con sale a sufficienza; dopo dodici ore metteteli a cuocere in pentola, facendo attenzione di rifondervi dell'acqua bollente qualora abbisognasse. Cotti che siano, passateli allo staccio colla loro acqua; poscia posta al fuoco una casseruola con olio, fate soffriggere in esso della cipolla tagliuzzata, e quando questa abbia preso il color dell'oro, scioglietevi entro delle acciughe salate, diliscate e monde; e subito dopo ponetevi un tritume di rosmarino e nepitella che, farete rosolare appena per due o tre secondi, non che della conserva di pomidoro sciolta in un po' di acqua calda, ed alcuni funghi secchi rammollati e tritati che, farete cuocere per cinque o sei minuti. Finalmente dopo d'avervi aggiunto dei cardi allessati con sale, e tagliati a dadi, infondetevi i ceci che, avete passato allo staccio. Tramenateli sovente, fateli cuocere ancor per dieci minuti; indi versateli in zuppiera sopra i crostini fritti tagliati a mustaccioli.

Dosi per sei porzioni.

Ceci	gram.	400
Cipolla		1

Acciughe salate		2
Rosmarino e nepitella	mazzettino	1
Conserva	gram.	12
Funghi	»	6
Cardi	»	200
Olio	cucchiai	6

Acqua e sale quanto basta.

5.

Zuppa al purè di lenticchie.

118. Scelte le lenticchie di buona qualità, ponetele in pentola a cuocere in acqua piovana con della cipolla, della carota, dell'aglio, del sedano e sale a sufficienza. Cotte a perfezione con tutti gli addobbi, passatele allo staccio con tutta la loro acqua. Indi posta una casseruola al fuoco con olio, quando sia ben caldo sciogliete in esso delle acciughe salate, e subito dopo gettatevi entro la passatura di lenticchie, non che delle coste di biete bianche che, avrete allessato, sgocciato e tagliate a pezzetti. Tramenate il tutto di quando in quando, e dopo dieci minuti versatelo in zuppiera sopra i crostini fritti tagliati a dadi.

Dosi per sei porzioni.

Lenticchie	gram.	400
Cipolla		1
Carota		1
Aglio		1
Sedano	spicchi	2
Acciughe salate	mazzettino	1
Bietole		2
Olio	mazzi	1
	cucchiai	6

Acqua e sale quanto basta.

6.

Zuppa al purè di zucca.

119. Prendete una zucca matura e ingiallita, tagliatela in tanti pezzi, e purgata dalla midolla e dai semi mettetela in pentola con tanto di acqua, per quanto

valga a coprirla, e fatela bollire nella sua acqua, sicchè sia arrivata a formare una polenta nè troppo liquida nè troppo soda. Poscia posta al fuoco una casseruola con olio, e fatto in esso soffriggere della cipolla; scioglietevi delle acciughe salate, e subito dopo aggiungetevi un tritume composte di prezzemolo, sedano, carota, funghi rammollati che, farete rosolare per quattro o cinque minuti; indi versatevi della conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, non che dei pignoli pestati e stemperati in acqua fresca, e dopo di essi la zucca che, avete nella pentola. Lasciate cuocere il tutto insieme ancor per alcuni minuti, rimestando di quando in quando, e poi versate questo purè nella zuppiera sopra i crostini di pane abbrustolato o fritto.

Dosi per sei porzioni.

Zucca	gram.	2000
Cipolla		1
Acciughe salate		2
Sedano e prezzemolo	mazzetto	1
Carota		1
Funghi secchi	gram.	10
Conserva	»	12
Pignoli	»	30
Olio	cucchiai	5

Acqua e sale quanto basta.

7.

Zuppa al purè di spinaci.

120. Fatti cuocere in pentola con poca acqua e con sale necessario degli spinaci, e passati allo staccio; ponete al fuoco una casseruola con olio, e dopo d'aver fatto rosolare per due o tre minuti un tritume d'aglio, di prezzemolo e di acciughe salate; gettatevi entro delle mandorle pestate finissimamente e stemperate con una mestolata di acqua fredda, non che gli spinaci che avete passato allo staccio. Lasciate cuocere questo purè per sei o sette minuti; indi versatelo in zuppiera sopra i crostini di pane abbrustolati, oppure fritti in olio.

Dosi per sei porzioni.

Spinaci	mazzi	4
Aglio	spicchi	2
Prezzemolo	mazzettino	1
Acciughe salate		2
Mandorle	gram.	35
Olio	cucchiai	5

Acqua e sale quanto basta.

8.

Zuppa al zemino di fagioli.

121. Scelti dei fagioli di buona qualità, e fatti cuocere in pentola con acqua e sale, gettatevi un soffritto di cipolla in cui avrete fatto sciogliere delle acciughe salate, e rosolare per alcuni minuti un tritume d'aglio, di rosmarino, di carota, di funghi secchi rammollati, ed in cui avrete posto della conserva di pomidoro e l'avrete tirata alla densità di salsa. Poscia gettatevi dentro dei cardi già bolliti con acqua e sale, e tagliati a dadi; oppure delle bietole parimente bollite con acqua e sale, e tagliate a pezzettini. Finalmente dopo dieci minuti, aggiuntovi un po' di pepe, verserete questo zemino di fagiuoli nella zuppiera sopra i crostini abbrustolati o fritti, e lo servirete in tavola.

Dosi per sei porzioni.

Fagiuoli	gram.	600
Cipolla		1
Acciughe salate		2
Aglio	spicchi	2
Rosmarino	ramoscello	1
Carota		1
Funghi secchi	gram.	6
Conserva	»	10
Cardi	»	200
Pepe	centigr.	20
Olio	cucchiai	8

Acqua e sale quanto basta.

9.

Zuppa al zemino di ceci.

122. Prendete dei ceci, strofinateli bene colle mani con acqua e sale, metteteli a molle in acqua piovana la sera innanzi, e al domani mattina metteteli al fuoco a cuocere; badando di aggiungervi dell'acqua bollente e non fredda se abbisognasse, e questa sempre di cisterna, cioè piovana e non di sorgente. Mentre i ceci anderanno cuocendosi, posta una casseruola al fuoco con dell'olio, soffriggetevi una cipolla tagliata a pezzettini, ed appena avrà preso color dell'oro, scioltevi delle acciughe salate, mettetevi un tritume d'aglio e di nepitella e di funghi secchi rammollati in acqua calda, non che della conserva di pomidoro sciolta in un po' di acqua calda; ed in seguito quando la conserva l'avrete tirata alla densità di salsa, vi aggiungerete dei pignoli pestati e stemperati in una mestolata di acqua fredda, non che dei cardi che, avrete già allessato e tagliato a dadi, lasciandoli crogiolarsi con questa salsa per cinque minuti. Finalmente quando i ceci sieno arrivati a perfetta cottura, unite questo miscuglio ai ceci; tramenate bene il tutto, e dopo altri dieci minuti di cottura, versate questo zemino in zuppiera sopra i crostini abbrustolati o fritti, e servitelo.

Dosi per sei porzioni.

Ceci	gram.	600
Funghi secchi	»	10
Conserva	»	12
Pignoli	»	30
Cipolla		1
Acciughe salate		2
Aglio	spicchi	2
Nepitella	mazzettino	1
Cardi	gram.	200
Olio	cucchiai	6

Acqua e sale quanto basta.

Capo IX.

ZUPPE PER L'ESTATE

1.

Zuppa alle lattughe ripiene.

123. Prendete delle lattughe, toglietevi le foglie guaste e troppo dure, non che le foglie di mezzo, ossia il garzuolo; fate dare alle medesime due bollori appena in acqua abbondante, e spremetele leggermente colle mani affinchè diano tutta l'acqua. Quindi posta una casseruola al fuoco con dell'olio, soffriggetevi della cipolla tagliuzzata, e quando abbia preso il color dell'oro, gettatevi dentro un tritume composto di acciughe salate, diliscate e monde, di sedano, di prezzemolo, di carota e di funghi secchi rammolleti in un po' di acqua calda; e dopo che lo avrete fatto rosolare per alcuni minuti, unitevi della conserva oppure dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, tirandoli alla densità di salsa. Poscia ben pestato questo soffritto in mortaio, e riposto al fuoco nella sua casseruola, vi aggiungerete dei pignoli pestati e stemperati in una mestolata di acqua fredda, e lo lascierete cuocere ancora per quattro o cinque minuti. Così preparato questo sugo, prendete un nasello, (merluzzo fresco) ed un boldrò (pescatrice) toglietene accuratamente tutte le spine e la pelle; e a facilitare quest'operazione, convien meglio aprirli orizzontalmente con un coltello, cominciando dalla testa e proseguendo lungo lo schienale sino alla coda; e quando siano aperti in due metà, toglietene colle mani la spina di mezzo, e poi con un coltello toglietene diligentemente tutta la polpa, in maniera di lasciar la sola pelle, la testa e le spine. Terminata quest'operazione, tutte le spine colle teste e le pelli, le metterete a

bollire in tanto di acqua con sale, per quanto ne abbisognate onde far la zuppa; e tutta la polpa la pesterete nel mortaio con un pezzo di mollica di pane stemperata in una lattata di mandorle o di pignoli; e quando questa pasta sarà divenuta ben soffice, vi unirete delle lattughe bollite, sgocciolate e tritate a tutta finezza, non che una metà di quel sugo che, avete già preparato nella casseruola, ed un po' di sale, e ripesterete nuovamente il tutto per alcuni minuti. Finito che abbiate di pestare questo ripieno, riprendete le lattughe che, avete bislessato, slargatele diligentemente sul tagliere, e nel mezzo di ciascuna di esse, distributivamente mettetevi questo ripieno; serratele facendo cavalcare le foglie sul ripieno, e torcendo la cima delle foglie affinchè il ripieno non esca. Poscia messa in un tegame piuttosto profondo, oppur in una casseruola quella metà di sugo che, avete serbato, disponete in esso, l'una presso dell'altra, tutte le lattughe piene; versatevi sopra il brodo che avete fatto colle teste e spine, in tale quantità da rimanere sempre coperte anche quando siano arrivate a perfetta cottura, ed insieme al brodo vi metterete anche tutti i residui di carne delle teste e delle spine unite alle pelli. Fate cuocere queste lattughe a lento fuoco; indi servitele in un piatto largo e fondo.

Dosi per sei porzioni.

Lattughe per riempire		12
Cipolla		1
Acciughe salate		3
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Carota		1
Funghi secchi	gram.	10
Pignoli	»	50
Polpa di pesce	»	500
Mollica di pane sciutta	»	200
Lattughe per mettere nel ripieno		4
Conserva	gram.	12
Oppure pomidoro		5
Olio	cucchiai	8

Acqua e sale quanto basta.

2.

Zuppa di cavoli ripieni.

124. Prendete dei cavoli capucci, togliete loro tutte le foglie guaste e il garzuolo, fateli appena bislessare a largo d'acqua con poco sale; indi estraeteli, e dopo d'averli fatti ben sgocciolare, riempiteli come le lattughe col medesimo ripieno, e similmente conditeli; colla differenza però, che invece di mettere nel ripieno delle lattughe, vi metterete delle scariole allessate, sgocciate e tritate.

Dosi per sei porzioni.

Cavoli di mediocre grossezza 3
Sugo e ripieno vedi n. 123.

3.

Zuppa alle polpette.

125. Pestate prima in mortaio dei pignoli tenuti a molle in acqua fresca per tre ore con un po' di sale, e poi della polpa di nasello, (merluzzo fresco) e di boldrò, (pescatrice) e di seguito un pezzo di mollica di pane stemperata con acqua calda, e poi premuta colle mani, onde privarla di quest'acqua della quale è inzuppata; avvertendo di versarvi qualche cucchiaiata d'olio mentre lo andate pestando, affinchè divenga più soffice. Così fatto il ripieno, mettete al fuoco una casseruola con olio, e dopo d'avervi fatto soffriggere della cipolla, aggiungetevi un tritume di acciughe salate, di sedano, di carota, e di funghi secchi, rammollati in acqua calda che, farete rosolare per alcuni minuti. Poscia aggiuntavi della conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, oppur dei pomidoro dipellati, e purgati dai semi che, tirerete alla densità di salsa; e poi dei pignoli pestati, e stemperati in un po' di acqua fredda, non che un brodo che, già avrete preparato facendo bollire, con acqua, e sale le teste, e le spine del pesce di cui vi siete servito per fare il ripieno; gettatevi entro del cavolo cappuccio bianco, tagliato a pezzetti, ed anche se vi piace dei pisellini freschi;

quando però il brodo abbia alzato il bollore. Finalmente unte le mani d'olio, fate tante pallottole della grossezza di una noce, con quel ripieno che, avete preparato; e senza aspettare d'averle fatte tutte, ciascuna volta che ne avrete fatto una, la getterete nel brodo bollente, e così di seguito sinchè non abbiate finito. Lasciate cuocere questa zuppa a fuoco lento per quindici minuti; indi versatela in zuppiera sopra dei crostini di pane fritto tagliati a piccoli dadi.

Dosi per sei porzioni.

Pignoli pel ripieno	gram.	32
Polpa di pesce	»	400
Mollica di pane	»	150
Cipolle		1
Acciughe salate		2
Sedano	mazzettino	1
Carota		1
Funghi secchi	gram.	12
Conserva	»	13
Oppure pomidoro		5
Cavolo cappuccio		1
Piselli freschi	gram.	100
Olio	cucchiai	8
Acqua e sale quanto basta.		

4.

Zuppa verde.

126. Dopo d'aver fatto soffriggere in casseruola, con olio, della cipolla, e d'avervi fatto rosolare un tritume di prezzemolo, sedano, carota, acciughe salate, e di funghi secchi, rammollati in un po' di acqua calda, aggiungetevi della conserva di pomidoro che, tirerete a densità di salsa, non che dei pignoli pestati, e stemperati in una mestolata di acqua fredda. Poscia versatevi un brodo di pesce o di arselle che, già avrete preparato; al primo bollore gettatevi entro dei cavoli versi o cappucci lavati, e tagliati a pezzetti, non che dei piselli freschi, e delle lattughe. Lasciate cuocere questa verdura per tanto tempo quanto è necessario; indi versate

il tutto in zuppiera sopra dei crostini fritti, tagliati a piccoli dadi.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Sedano e prezzemolo	mazzetto	1
Carota		1
Acciughe salate		3
Funghi secchi	gram.	10
Pignoli	»	70
Pesce per il brodo	»	400
Oppure arselle		50
Conserva	gram.	12
Oppure pomidoro		5
Cavoli		1
Lattughe		4
Piselli	gram.	100
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

5.

Zuppa di casulli.

127. Dopo d'aver ben pestato, in mortaio, dei pignoli, delle acciughe salate con del prezzemolo, aggiungetevi un pezzo di mollica di pane inzuppata di acqua calda, e poi premuta colle mani, non che della polpa di pesce nasello, e boldrò, e pestate tutto insieme infondendovi qualche cucchiaio d'olio affinchè rimanga un battuto soffice. Poscia fatta soffriggere, in casseruola con olio, della cipolla, ed aggiuntovi un tritume di sedano, carota, funghi secchi, e di acciughe salate; dopo che avrà rosolato per alcuni minuti, v'infonderete della conserva di pomidoro sciolta in un po' di acqua calda, oppure vi metterete dei pomidoro dipellati, e purgati dai semi; e dopo dieci minuti, o per meglio dire quando la conserva, o i pomidoro saranno arrivati alla densità di salsa; vi verserete un brodo che, già avrete preparato col bollire le teste, e le spine dei pesci dei quali, vi siete servito per fare il ripieno; aggiungendovi della verdura a seconda della stagione, non che un po'

di pepe, e di garofano. Inoltre quando la verdura che, avete posto nel brodo sia arrivata a mezza cottura, prendete tanto di ripieno quanto una noce, e posto tra le palme unte d'olio, rotolatelo fra di esse e fatene una polpetta; e di seguito tante altre fino ad esaurire tutta la pasta. Finalmente fritte in padella tutte queste polpette, gettatele calde in zuppiera, e sopra di esse versatevi tutto il brodo colla verdura, e addobbi che, già avrete preparato, e subito servitela in tavola affinchè le polpette non abbiano tempo di rammollarsi.

Dosi per sei porzioni.

Per fare i casulli.

Pignoli	gram.	30
Acciughe salate		1
Prezzemolo	foglie	6
Mollica di pane	gram.	60
Polpa di pesce	»	300

Per il sugo.

Cipolla		1
Sedano	mazzettino	1
Carota		1
Funghi secchi	gram.	6
Acciughe salate		2
Conserva	gram.	12
Oppure pomidoro		4
Verdura a piacere	gram.	500
Olio	cucchiai	6

Acqua, e sale quanto basta.

6.

Zuppa ai crostini infarciti.

128. Tagliate della mollica di pane a piccoli mostaccioli; fate poscia del ripieno di casulli n. 127, e mettetene un poco sopra e sotto a ciascun di essi, premendolo bene con un piccolo cucchiaio affinchè vi si attacchi; passateli in pan grattugiato, e fritti in olio ancor caldi gettateli in zuppiera, e versate sopra di essi un brodo di pesce agli erbaggi di stagione come avete fatto pei casulli n. 127.

Dosi per sei porzioni.

Le stesse del n. 127.

7.

Zuppa agli spinaci.

129. Fritto che abbiate della cipolla in olio, scioglietevi entro delle acciughe salate, diliscate e monde, ed aggiungetevi un tritume di sedano, di prezzemolo, di carota, e di funghi secchi rammollati, non che un poco di conserva di pomidoro sciolta in una mestolata di acqua calda, oppure dei pomidoro dipellati, e purgati dai semi, non che delle mandorle ben pestate, e stemperate in un po' d'acqua fresca. Poscia quando questo sugo si sarà crogiolato per cinque o sei minuti, vi getterete entro gli spinaci già cotti con sale, olio, aglio, e pochissima acqua, e tritati, non che un brodo di pesce o di arselle; e dopo una regolare cottura, versate il tutto in zuppiera sopra i crostini fritti, tagliati a dadi.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Acciughe salate		2
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Carota		1
Funghi secchi	gram.	6
Conserva	»	10
Oppure pomidoro		4
Mandorle	gram.	60
Spinaci	mazzi	4
Olio	cucchiai	6

Acqua, e sale quanto basta.

8.

Zuppa economica.

130. Dopo d'aver tritato del prezzemolo, del basilico, del sedano, della cipolla, dell'aglio, della carota, dei pomidoro dipellati, e purgati dai semi, e tagliate delle patate a piccoli dadi, non che qualche cavolo; pone-

te a bollire il tutto in pentola con acqua, olio, sale, pepe; e quando tutta questa verdura sia arrivata a perfetta cottura, versatela in zuppiera con la sua acqua sopra dei crostini di pane abbrustolato, e servitela.

Dosi per sei porzioni.

Prezzemolo, basilico, sedano	mazzetto	1
Cipolla		1
Aglio	spicchi	2
Carota		1
Pomidoro		3
Cavolo		1
Pepe	centigr.	10
Olio	cucchiai	4
Acqua, e sale quanto basta.		

9.

Zuppa di fave alla calabrese.

131. Ponete in pentola o in casseruola delle fave fresche, con delle cipolle tagliuzzate, olio, sale, e pepe. Aggiungetevi qualche mestolata d'acqua di quando in quando, ed arrivate a perfetta cottura, versatele in zuppiera sopra i crostini abbrustolati.

Dosi per sei porzioni.

Fave	gram.	800
Cipolle novelle		6
Pepe	centigr.	10
Olio	cucchiai	7
Acqua, e sale quanto basta.		

10.

Zuppe ai calamaretti o alle seppiette.

132. Mettete delle seppiette o dei calamaretti purgati dal nero, ben lavati, e poi sgocciati, in casseruola con olio, sale, aglio, cipolla, sedano, carota, e funghi secchi rammollati, il tutto tritato. Lasciateli soffriggere con questi addobbi per sette o otto minuti; indi aggiun-

getevi dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, non che dei pignoli pestati, e stemperati in un po' d'acqua fresca; e quella quantità di acqua bollente che, vi abbisogna. Quando siano arrivati a perfetta cottura versateli nella zuppiera sopra i crostini fritti o abbrustolati, e serviteli in tavola.

Dosi per sei porzioni.

Calamaretti o seppiette	gram.	350
Cipolla		1
Aglio	spicchi	2
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Pomidoro		5
Pignoli	gram.	40
Olio	cucchiai	5
Acqua e sale quanto basta.		

11.

Zuppa ai piselli e carciofi freschi.

133. Fatto soffriggere in casseruola con olio, un tritume d'aglio, di cipolla, di carota, di sedano con delle acciughe salate; quando sia arrivato al punto, aggiuntavi della conserva di pomidoro, oppure dei pomidoro dipellati, e purgati dai semi, e dopo sette o dieci minuti, dei pignoli pestati, e stemperati in una mestolata di acqua fredda; gettatevi poscia dei carciofi già bislessati, e tagliati a pezzetti, non che dei piselli freschi; aggiuntavi qualche mestolata di acqua bollente di tratto in tratto. E quando il tutto sia arrivato a perfetta cottura, versatelo in zuppiera sopra i crostini fritti.

Dosi per sei porzioni.

Aglio	spicchi	2
Cipolla		1
Carota		1
Sedano	mazzettino	1
Acciughe salate		3
Pomidoro		5
Pignoli	gram.	40
Carciofi		4

Piselli	, gram.	300
Olio	cucchiai	6

Acqua, e sale quanto basta.

12.

Zuppa alla giardiniera.

134. Dopo d'aver fatto soffriggere della cipolla tagliuzzata, in casseruola con olio, e d'aver fatto sciogliere in questo soffritto delle acciughe diliscate, e monde, e d'avervi aggiunto un tritume di sedano, di carota, e di funghi secchi rammollati; versatevi entro della conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, oppure mettetevi dei pomidoro dipellati, e purgati dai semi che, tirerete alla densità di salsa. Poscia, aggiunto a questa salsa dei pignoli pestati, e stemperati in una mestolata di acqua fredda, previo il bollore di due o tre minuti; unitevi dei piselli freschi, del cavolo lombardo, dei carciofi bislessati, e tagliati a pezzetti, della zucca novella, dei fagiuolini verdi capati, e rotti; e contemporaneamente un brodo bollente, fatto con del pesce freschissimo di scoglio, oppur di arselle. Lasciate cuocere a perfezione la verdura; indi versate il tutto in zuppiera sopra dei crostini abbrustolati o fritti.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Acciughe salate		2
Sedano	mazzetto	1
Carota		1
Conserva	, gram.	10
Oppure pomidoro		4
Funghi secchi	, gram.	6
Pignoli	, »	30
Verdura	, »	500
Olio	cucchiai	5

Acqua e sale quanto basta.

13.

Zuppa di pan grattugiato.

135. Preparate un brodo di pesce, a vostro piacere, come al capo VII; indi dopo d'aver grattugiato del pane raffermo, e d'averlo fatto abbrustolare in padella, al primo bollore gettatevelo entro; aspettate che, levi nuovamente il bollore e servitelo subito.

Dosi per sei porzioni.

Pan grattugiato , , , , , gram.	200
Brodo quanto basta v. capo VII.	

14.

Zuppa di pesci alla provenzale.

136. Mettete in padella della cipolla divisa, in cinque o sei pezzi, dell'aglio, del prezzemolo tritato, un pezzetto di corteccia d'arancio, del sale, del pepe, dei chiodi di garofano, della noce moscata, un piccolo bicchier d'acqua per ogni convitato, e dell'olio piuttosto in abbondanza, non che un poco di zafferano. Poscia prendete del pesce di diverse qualità, preferendo quello di carne soda, come boldrò, scorfani, tracina, pesce prete ecc. tagliatelo a brani, e messo nella padella a fuoco ardente, fatelo cuocere con rapidità, ed arrivato al punto, versate il tutto sopra i crostini in un piatto fondo.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla , , , , , , ; ,	1	
Aglio , , , , , , spicchi	2	
Prezzemolo , , , , , mazzetto	1	
Corteccia d'arancio , , , , pezzetto	1	
Pepe , , , , , , centigr.	20	
Garofano e Noce moscata , , , , »	10	
Zafferano , , , , , , presa	1	
Acqua , , , , , bicchieri piccoli	6	
Pesce , , , , , , , gram.	1000	
Olio , , , , , , cucchiai	8	
Sale quanto basta.		

15.

Zuppa alla marinaresca.

137. Tritate del prezzemolo con dell'aglio; mettete questo tritume in casseruola con dell'olio, dell'acqua, e del sale; indi gettatevi entro il pesce disquamato, sventrato, lavato, e fatelo bollire fortemente sicchè l'acqua divenga biancastra. Poscia rotte delle gallette, da marinaio, e poste in zuppiera, versate su di esse tutto il brodo col pesce. Avvertite però, che il pesce dev'essere freschissimo, ed a preferenza di carne soda.

Dosi per sei porzioni.

Prezzemolo	mazzo	1
Aglio	spicchi	4
Acqua	bicchieri	6
Pesce	gram.	1000
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

16.

Zuppa al sancrao.

138. Prendete dei cavoli cappucci o lombardi, tagliateli a pezzi, lavateli bene, e metteteli in pentola di ferro, oppure in padella con dell'olio, del sale, del pepe, e dell'aceto. Fateli cuocere a fuoco ardente, aggiungendovi di tratto in tratto qualche mestolata di acqua; e quando siano perfettamente cotti, ed abbiano acquistato un bel colore di abbrustolato, versateli in un piatto, e serviteli in tavola.

Dosi per sei porzioni.

Cavoli		3
Aceto bianco	bicchieri	1
Pepe	centigr.	20
Acqua	bicchieri	4
Olio	cucchiai	4
Sale quanto basta.		

Capo X.

POLENTA

La polenta è un intriso di farina di formentone, ossia di gran turco, fatta in pentola o paiolo. Essa si fa gettando a poco a poco con una mano la farina in acqua bollente condita del sale necessario, e coll'altra rimenandola per un'ora sempre in giro col mestello, affinchè si riunisca bene, e non riesca bozzolosa. Oppure anche si fa gettando la farina di formentone a poco a poco in acqua fredda condita del sale necessario, rimenandola per un'ora, dal principio sino alla fine. La polenta si fa soda o molle; per la molle si richiede un litro di acqua per 300 grammi di farina; per la soda si richiedono tre quarti di litro.

1.

Polenta arrosto.

139. Fate cuocere in pentola quella quantità di polenta che, abbisognate, infondendovi dell'olio, e mettendovi il sale necessario. Arrivata a perfetta cottura, versatela sopra una tavola, e lasciatela raffreddare. Staccate quindi da essa la pelle superiore, e dopo d'averla stesa sul fondo di una tegghia unta d'olio, conditela bene con una delle salse del capo IV. Tagliate poscia, con un filo o con un crine, la polenta a modo di lasagne, e queste adagiate a strati, conditele bene. Finalmente presa la pelle inferiore che, è rimasta, copritene con essa l'ultimo strato che, condirete bene colla medesima salsa. Fatela cuocere per venti o più minuti con fuoco sopra e sotto, oppure al forno, il che gioverà meglio, ed arrivata a perfetta cottura servitela.

2.

Polenta agli spinaci.

140. Fate tutto come sopra, colla sola differenza, che su d'ogni strato vi adagierete dei spinaci cotti con olio, aglio, e acciughe salate, senz'acqua, e gli condirete con una delle salse del capo IV. E, sopra l'ultimo strato, dopo d'avervi adagiato gli spinaci, e d'averli ben conditi, invece di altra polenta, vi metterete del pane secco grattugiato, condito con olio e pepe. Poscia l'infornerete.

3.

Polenta ai tartufi.

141. Fate tutto come sopra al n. 139, colla differenza, che condirete gli strati colla salsa n. 40 cap. IV, e l'ultimo strato, dopo d'averlo coperto di foglie di tartufi, e condito, lo cospergerete di pan grattugiato, aspergendolo d'olio. Poscia l'infornerete.

4.

Polenta all'anguilla.

142. Dopo d'aver fatto soffriggere della cipolla, in casseruola con olio, e d'avervi fatto sciogliere delle acciughe diliscate, e monde, infondetevi mezzo bicchier di vino bianco, generoso, con un po' di garofano, di pepe, di sale, e di noce moscata. Poscia sventrate, lavate, e diliscate le anguille, gettatevele entro assieme ad un poco di conserva di pomidoro sciolta in acqua bollente, allorquando il vino siasi evaporato; indi le lascierete cuocere agitandole o rimestandole sicchè l'acqua della conserva siasi evaporata. Finalmente aggiuntivi dei pignoli pestati, e stemperati in una mestolata di acqua fresca, diluirete la salsa facendola ancor cuocere per alcuni minuti; e quando sia arrivata a giusta densità, ve ne servirete per condir la polenta preparata come sopra.

5.

Polenta ordinaria.

143. Fate la polenta alquanto molle, come sopra si è detto, e quando sia arrivata a perfetta cottura, versatela a strati in un piatto profondo; e dopo d'aver condito ciascun strato con una delle salse del capo IV, servitela.

6.

Polenta coi cavoli.

144. Fate primieramente cuocere in pentola, con quella quantità di acqua richiesta per la polenta molle, dei cavoli neri, oppur dei broccoli tagliuzzati, con sale, ed olio. E quando siano arrivati al punto voluto, gettatevi entro la farina di formentone; e fatta la polenta come si è detto sopra, arrivata a perfetta cottura, versatela a strati in un piatto fondo, e condite ogni strato con una salsa del capo IV.

Capo XI.

RIPIENI

1.

Polpette.

145. Fatto rosolare, in casseruola con olio, un tritume di prezzemolo, di pignoli, e di acciughe salate, per due minuti; toglietelo dal fuoco, e pestatelo in mortaio unitamente ad altri pignoli tenuti a molle in acqua fredda per tre ore. Poscia presa della polpa di pesce nasello, (ossia merluzzo) o di boldrò, (ossia pescatrice) ed un pezzo di mollica di pane inzuppata in acqua calda, e poi premuta colle mani, unitela al battuto primiero; e ripestate tutto insieme sicchè divenga una pasta assai soffice. Ciò fatto, preparate la salsa indicata nel capo IV n. 1; rendetela abbastanza liquida coll'infondervi del brodo di pesce, oppur dell'acqua bollente, affinchè le polpette ne restino coperte: quindi unte le palme delle mani con un po' d'olio; e fatte di questo ripieno, tante pallottole della grossezza di una noce, o di un piccolo uovo, gettatele nella salsa bollente; e quando siano arrivate a perfetta cottura, aggiunti un po' di pepe, e di garofano pestati servitele.

Dosi per sei porzioni.

Prezzemolo	mazzetto	1
Acciughe salate	»	2
Pignoli pel soffritto	gram.	10
Pignoli pel ripieno	»	40
Polpa di pesce	»	300
Mollica di pane	»	50
Pepe, e chiodi di garofano	centigr.	10
Olio	cucchiai	5
Sale quanto basta.		

N. B. Delle teste, e delle spine del pesce adoperato ve ne servirete per fare il brodo che, dovete aggiungere alla salsa.

2.

Dita di Nettuno.

146. Dopo d'aver pestato in mortaio delle acciughe salate, diliscate, e monde, con dei pignoli tenuti a molle per tre ore in acqua fresca; pestate pure della polpa di pesce nasello, (ossia merluzzo) e della mollica di pane inzuppata in acqua bollente, e poi premuta colle mani; avvertendo d'infondervi qualche cucchiaiata d'olio, mentre pestate le dette cose, affinchè il ripieno riesca maggiormente soffice. Anzi se volete un ripieno fino, e delicato, aggiungetevi delle scariole già allessate, sgocciate, e tritate che, pesterete insieme con una presa di zafferano. Poscia fatta la salsa come nel capo IV n. 4, ungetevi le mani d'olio; e fatti, del ripieno, tanti cilindri della lunghezza d'un pollice; dopo d'averli passati nel pan secco grattugiato, friggeteli; e ben caldi serviteli in tavola coperti colla predetta salsa.

Dosi per sei porzioni.

Acciughe salate		2
Pignoli	gram.	50
Polpa di pesce	»	300
Mollica di pane	»	60
Zafferano	presa	1
Scariole bianche		4
Salsa vedi capo IV n. 4.		
Olio	cucchiai	3
Sale quanto basta.		

3.

Occhi di Balena.

147. Fatto un soffritto di cipolla, ed aggiuntovi un tritume di acciughe salate, diliscate, e monde, con del sedano, della carota, del prezzemolo, e dei funghi secchi, genovesi, rammollati; dopo che avrà rosolato in casseruola, ad olio caldo, lo pesterete bene nel mortaio con dei pignoli tenuti a molle per tre ore. Poscia aggiuntavi della polpa di pesce diliscata, con della molli-

ca di pane inzuppata in acqua bollente, e poi premuta colle mani, non che delle scariole bianche, allessate, sgocciate, e tritate; pestate tutto insieme sicchè sia resa una pasta soffice. Finalmente unte le mani d'olio, e fatte con questa pasta tante pallottole della grossezza di un piccol'uovo; adagiatele in un tegame l'una presso l'altra, dove già avrete versato della salsa come quella del capo IV, n. 6, e ben intrise in essa, fatele cuocere al forno.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Acciughe salate		2
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Carota		1
Funghi secchi	gram.	6
Pignoli	»	40
Polpa di pesce	»	300
Mollica di pane	»	60
Scariole		4
Olio	cucchiai	5

Sale quanto basta.
Salsa, vedi capo IV, n. 6.

4.

Acciughe, o sardelle ripiene.

148. Fate lo stesso ripieno degli occhi di Balena n. 147: oppur quello delle polpette n. 145; indi aperte le acciughe, o sardelle per mezzo, e toltane la spina, e la testa, metteteci sopra un poco di questo ripieno. Poscia chiudetele rivoltandone la metà sopra lo stesso ripieno, procurando di dar loro l'apparenza d'intiere. Ciò fatto, dopo d'averle disposte l'una presso l'altra in un tegame, in cui avrete posto dell'olio, del vino bianco, del sale, e dell'aglio tritato, cuocetele con fuoco sopra e sotto, oppure al forno. E, se bramate renderle più saporite, cospergetele di pan grattugiato, di un po' di corteccia d'arancio grattugiata, e d'olio; oppure di salsa di pomidoro.

Dosi per sei porzioni.

Ripieno vedi n. 145 o 147.		
Vino bianco , , , , ,	bicchiere	1/2
Aglio , , , , , ,	spicchi	2
Olio , , , , , ,	cucchiai	4
Sale quanto basta.		

5.

Nasello, ossia Merluzzo fresco ripieno.

149. Disquamate, lavate un bel nasello fresco; indi dato un taglio orizzontale dalla gola fino alla coda, passando nel mezzo del ventre, apritelo in maniera da poter stendere, le due metà, sempre unite dalla parte della schiena. Ciò fatto, diliscatelo bene, e tolta tutta la polpa colle dita, o con un coltello, in modo da lasciar tutta la pelle soltanto, ma intatta; della polpa servitevene per far un ripieno simile a quello delle polpette, oppure a quello degli occhi di balena n. 145, e 147: indi adagiate questo ripieno sopra una metà della pelle, seguendo la configurazione corporea dello stesso pesce, e l'altra metà di pelle piegatela sopra il ripieno, di maniera che possa combaciare coll'altra metà sopra della quale posa il ripieno; avvertendo che il ripieno non sorpassi la quantità della polpa tolta; poichè in caso diverso, oltre che il pesce resterebbe sfigurato, non potreste più far combaciare le due pelli, e cucirle. Così riempito il vostro pesce, adagiatelo in un tegame bislungo, aspergetelo bene con una salsa del capo IV, ponetelo a cuocere al forno, bagnatelo di quando in quando colla medesima salsa; ed arrivato a perfetta cottura, servitelo.

Dosi per sei porzioni.

Nasello , , , , , ,	gram.	600
Ripieno vedi n. 145 o 147.		
Salsa vedi capo IV.		

N. B. Questo pesce potete anche riempirlo di spinaci, di scariole, e con mille altre cose in modi differenti.

6.

Baccalà ripieno.

150. Diliscato che abbiate un bel baccalà, stato a molle in acqua fresca per tre giorni, estraetene tutta la polpa, avvertendo di non guastar la pelle. Una buona metà di questa polpa, dopo d'averla ben tritata, la pesterete in mortaio con un pezzo di mollica di pane inzuppata nel latte di pignoli premuta colle mani, e con delle scariole bianche, allessate, sgocciate, e trite. Ciò fatto, mettete in casseruola con olio della cipolla tagliuzzata; e quando abbia preso il color dell'oro, gettatevi entro un tritume di prezzemolo, di sedano, di carota, di funghi secchi, rammollati in acqua calda, e di acciughe salate; e quando questa abbia rosolato a sufficienza, unitevi della conserva di pomidoro sciolta in un po' di acqua calda, non che dei pignoli pestati, e stemperati in una mestolata di acqua fredda. Lasciate crogiolarsi il tutto per venti minuti; poscia unite il battuto di baccalà a questo intinto, rimestandolo bene affinchè il tutto s'incorpori; e quando abbia cotto coll'intinto per alcuni minuti, gettate tutto nel mortaio, e ripestate bene sicchè divenga una pasta assai soffice. Finalmente adagiate questo ripieno sopra una metà della pelle di baccalà che, già avrete stesa sul tagliere, e l'altra metà dopo d'averla ripiegata sopra il ripieno, e fatta combaciare con quella di sotto, per cucirle insieme; componete il baccalà in modo, che abbia tutte le apparenze di pesce fresco. In ultimo fatta una salsa del capo IV, e a preferenza quella del n. 1, o del n. 15, versatene una metà in un tegame bislungo, dove adagierete il vostro baccalà per cuocerlo al forno, e dell'altra metà servitevene per aspergerlo di quando in quando. Attendete che arrivi a perfetta cottura; quindi servitelo.

Dosi per sei porzioni.

Baccalà intiero	gram.	600
Mollica di pane	»	60
Pignoli	»	30

Scariole		3
Cipolla		1
Acciughe salate		2
Prezzemolo e sedano	mazzettino	1
Carota		1
Funghi secchi	gram.	6
Conserva	»	10
Oppure pomidoro		3
Olio	cucchiai	4

Sale quanto basta.

7.

Baccalà ripieno coi spinaci.

151. Regolatevi in tutto come sopra al n. 150, colla differenza, che dopo avervi fatto rosolare per qualche minuto in casseruola con olio dell'aglio, e del prezzemolo, vi getterete entro della polpa di baccalà tritata, e pestata, e di seguito gli spinaci già cotti in casseruola con olio, e sale senz'acqua, non che dei pignoli pestati, e stemperati in un po' di acqua fresca. Finalmente quando questo ripieno avrà acquistato una regolare densità, lo ritirerete dal fuoco, vi unirete un po' di uva di Cipro o di Smirne, e raffreddato, ve ne servirete per riempire come sopra il baccalà. Per condirlo sceglierete una delle salse che, più vi aggrada del capo IV ; e per cuocerlo al forno, vi servirete di una tegghia bislunga.

Dosi per sei porzioni.

Baccalà intiero	gram.	600
Aglio	spicchi	3
Prezzemolo	mazzettino	1
Pignoli	gram.	60
Spinaci	mazzi	4
Uva di Cipro o di Smirne	gram.	20
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

8.

Melanzane ripiene.

152. Tagliate in due parti delle melanzane, e dopo d'aver tolto una parte della loro polpa con un cuc-

chiaio, in maniera da produrvi una specie di cavità o bacino, bislessatele con acqua, e sale. Poscia estratte dalla pentola, e fatte ben sgocciare, riempitele con un ripieno simile a quello delle polpette n. 145, oppure a quello degli occhi di balena n. 147; aggiungendo però a questo le polpe lessate, e tritate che, avete tolto alle melanzane quando avete loro fatta la cavità, e queste le metterete in vece delle scariole. Finalmente ponetele a cuocere in forno, disposte in un tegame l'una presso l'altra, cosperse di una salsa del capo IV, e di pan grattugiato. Avvertendo però che prima di porle in tegame, metterete in esso dell'olio, del sale, del pepe, e dell'aglio tritato.

Dosi per sei porzioni.

Melanzane		12
Ripieno vedi n. 145 o 147.		
Aglio	spicchi	2
Pepe	centigr.	15
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

9.

Cardi ripieni.

153. Prendete dei cardi freschi, e dopo d'averli ben dipellati, e purgati dai fili, tagliateli a pezzi lunghi, e larghi tre dita, e fateli cuocere in pentola di terra con acqua, e sale. Appena cotti, estraeteli, e sgocciolateli; indi fatto un ripieno simile a quello delle polpette n. 145, oppure a quello degli occhi di balena n. 147, riempiteli; e cospersi di pan secco grattugiato, e d'olio, cuoceteli al forno in un tegame di terra in cui già avrete posto dei pignoli pestati, e stemperati in un bicchiere d'acqua, non che del sale, del pepe, dell'olio, e dell'aglio tritato.

Dosi per sei porzioni.

Cardi	pezzi	28
Ripieno vedi n. 145 e 147.		
Pignoli	gram.	20

Pepe , , , , , ,	centigr.	10
Aglio , , , , , ,	spicchi	2
Olio , , , , , ,	cucchiai	6

Sale quanto basta.

10.

Carciofi ripieni.

154. Tolto che abbiate tutte le foglie dure dai carciofi, tagliateli in quattro fette piane, e bislessateli in acqua con sale; quindi estratti, e sgocciati, riempiteli come i cardi, e similmente cuoceteli.

Dosi per sei porzioni.

Carciofi , , , , , , , , , 6
Ripieno, vedi n. 145 e 147.
Intinto, vedi n. 153.

11.

Zuccotti ripieni.

155. Tagliati che abbiate i zuccotti in due metà, e fatta in ciascuna di esse una cavità nel mezzo, come alle melanzane, bislessateli, sgocciateli, riempiteli, e cuoceteli come i cardi.

Dosi per sei porzioni.

Zuccotti , , , , , , , , 12
Ripieno, vedi n. 145 e 147.
Intinto, vedi 153.

12.

Scariole ripiene.

156. Bislessato che abbiate delle scariole intiere, già purgate dalle foglie dure, e ben lavate, estraetele dalla pentola e sgocciatele; indi slargate sul tagliere, riempitele con un ripieno simile a quello delle polpette n. 145, oppure a quell'altro degli occhi di balena n. 147; ed in mancanza di pesce, anche con quello di baccalà

n. 150, ripiegando le foglie sopra il ripieno a modo di fascia. Poscia fatta una delle salse del capo IV, cuocetele in essa, adagiate in larga casserùola l'una presso l'altra, aggiungendovi tre o quattro mestolate di brodo di pesce, affinchè restino sempre coperte. Le salse che più si addicono, sono quelle del n. 1, ed anche quelle del n. 2, 5, capo IV; ed il brodo, è quello dei bianchetti, o rossetti, oppur di scorpene.

Dosi per sei porzioni.

Scariole , , , , , , , , 12
Ripieno, vedi n. 145, 147, 150.
Salsa, vedi n. 1, 2, 3 capo IV.
Brodo, vedi capo VII.

13.

Tomaselle.

157. Cavate le squame ad alcune muggini; diliscatele, scapatele, lavatele, e tagliatele in due parti trasversalmente. Riempite poscia la metà di questi pezzi di un ripieno simile a quello delle polpette n. 145, oppur a quello degli occhi di balena n. 147. Ripiegate l'altra metà sopra il ripieno, in modo da coprirlo tutto; e dopo d'aver legato tutti i pezzi, oppur anche cucito con refe, poneteli a cuocere al forno, cospersi di pan grattugiato, e d'olio, in un tegame in cui già avrete posto un intinto simile a quello dei cardi; oppure una salsa come al capo IV, ovvero un intinto composto di sale, pepe, garofano, noce moscata, cipolla, aglio il tutto tritato, e vino bianco generoso. L'intinto non deve coprire le tomaselle; e quando si sarà prosciugato, e le tomaselle avranno acquistato il color dell'oro, sarà segno della loro perfetta cottura.

Dosi per sei porzioni.

Muggini da grammi 80 ognuna , , , , 6
Ripieno, vedi n. 145 e 147.
Salsa, vedi capo IV.
Oppure per salsa o intinto.
Cipolla , , , , , , , , 1

Aglio	spicchi	2
Pepe	centigr.	10
Garofano, e noce moscata	»	10
Vino bianco	bicchieri	1
Olio	cucchiai	5

Sale quanto basta.

14.

Funghi rossi ripieni

158. Prendete i cappelli di funghi rossi, dipellateli, e lavateli; riempiti poscia con ripieno simile a quello delle polpette n. 145, oppure simile a quello degli occhi di balena n. 147, metteteli in tegame; e dopo d'avervi versato sopra una salsa come al capo IV, cuoceteli al forno. La salsa che più loro conviene è quella del n. 1, capo IV.

Dosi per sei porzioni.

Funghi rossi	12

Ripieno, vedi n. 145 e 147.
Intinto o salsa, vedi n. 1 capo IV.
Sale quanto basta.

15.

Altro modo di riempire i funghi rossi.

159. Dipellati, e ben lavati i cappelli dei funghi rossi; pestate i gambi in mortaio con dell'aglio e del sale; e dopo d'aver tramenato questo battuto, e d'avervi infuso tanto di olio per quanto basta a renderlo a guisa d'una polentina liquida, servitevene per riempire i cappelli dei funghi che, già avrete disposto l'un presso l'altro in un tegame unto d'olio. Cospergeteli poscia di pepe, e di origano secco, ben sminuzzato, ed infornateli.

Dosi per sei porzioni.

Funghi rossi		12
Aglio	spicchi	5
Olio	cucchiai	12
Origano	gram.	2

Sale quanto basta.

16.

Patate ripiene.

160. Scegliete delle patate non troppo grosse, e di forma rotonda; mondatele, e tagliatene una fetta dalla parte più culminante che, servirà loro di coperchio allorchè le avrete riempite. Vuotatele con diligenza della polpa interna per mezzo di un cucchiaio da caffè, e ponetele a bagno in acqua fresca. Fate quindi la salsa di pesce indicata al n. 2, del capo IV; lasciatela condensare a fuoco lento; e dopo d'aver bislessato le patate, e d'averle fatte ben sgocciare, riempitele con questa; avvertendo di mettervi in ciascuna di esse una quantità approssimativamente eguale di quei pezzettini di pesce che, in essa si trovano. Copritele finalmente colla fetta tagliata, e fatele cuocere lentamente in tegame a fuoco sopra e sotto; oppure al forno con una porzione di detta salsa resa più liquida coll'aggiungervi un po' di acqua; ovvero con la salsa di pomidoro n. 5, capo IV. E quando compariranno indorate, e la salsa sarassi prosciugata, avrete un segno certo della loro cottura.

Dosi per sei porzioni.

Patate , , , , , , , , 12
Salsa, vedi n. 2 o 5 cap IV.

17

Pesce calamaio ripieno.

161. Dopo d'aver fatto un soffritto di cipolla, in casseruola con olio, gettatevi entro un tritume composto d'acciughe salate, diliscate, e monde, di prezzemolo, sedano, carote, e di funghi secchi, rammollati che, farete rosolare per cinque o sei minuti. Aggiungetevi poscia dei pomidoro freschi, dipellati, e purgati dai semi, o in loro vece della conserva sciolta in una mestolata d'acqua calda, e di seguito dei piselli freschi con dei pezzetti di carciofo tenero, tenuti almeno per un'ora in

acqua fresca; non che le teste, i piedi e le natatoie già tagliuzzate che, avrete staccato dal sacco dei calamai. Aggiungetevi pure dei pignoli pestati, e stemperati in un po' d'acqua fredda; e quando il tutto sia arrivato a perfetta cottura, e a una giusta densità; ritirate la casseruola dal fuoco, e lasciate raffreddare il ripieno, onde servirvene per riempire i sacchi dei calamai che, cucirete affinchè non esca il ripieno. Mettete poscia i calamai ripieni, l'un presso l'altro, in un tegame in cui già avrete posto un po' d'olio, di acqua, d'aglio tritato, e di sale; oppure della salsa di pomidoro. Cospergeteli di pan secco grattugiato aspergeteli d'olio, e cuoceteli al forno.

L'indoratura del pane grattugiato, ed il prosciugamento della salsa, sono segni che, i calamai son cotti.

Dosi per sei porzioni.

Calamai di grossezza mediocre		6
Acciughe salate		2
Prezzemolo, e sedano	mazzetto	1
Carota		1
Cipolla		1
Aglio	spicchi	2
Funghi secchi	gram.	6
Piselli	»	100
Pignoli	»	30
Conserva	»	12
Oppur pomidoro		4
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

18.

Coppiette.

162. Dopo d'aver tolto le squamme ad alcuni muggini, e d'averli ben diliscati, e scapati, tagliateli in mezzo. Poscia fatto un tritume di acciughe salate, d'aglio e di prezzemolo, mettetelo in casseruola con olio; e quando abbia soffritto per un minuto o due, gettatevi entro dei pomidoro dipellati, purgati dai semi, e tritati; e dopo otto o dieci minuti, aggiuntivi dei pignoli pestati, e

stemperati in una mestolata di acqua fresca, una a delle scariole bianche, già allessate, sgocciate, e tritate, lasciate cuocere il tutto, sempre rimestando, sino a consistenza di salsa. Presa poi della polpa che, avrete tolto dai pezzi di muggine diliscati, radendoli con un coltello superficialmente fino a lasciargliene un terzo, pestatela in mortaio con un pezzo di mollica di pane stemperata in acqua calda, e premuta colle mani; e quando abbiate ridotto questo battuto ad una pasta finissima, unitevi la salsa già preparata, ripestate nuovamente sino a che comparisca una pasta assai soffice. Finalmente dopo d'aver posto un poco di questo ripieno sopra tutti i pezzi di muggine, e d'averli rivoltati sopra il ripieno a modo di fascia, e d'averli legati con refe, affinchè cuocendo non si separino dal ripieno, infilsateli con dei piccoli spiedi fatti con canna o con bastoncini; ponendo tra l'uno e l'altro una foglia di alloro secco, ed un crostino di pane tagliato a mustacciuolo. Finalmente postili a cuocere nel forno in un tegame, in cui avrete posto del vino bianco generoso, con dell'olio, del sale, del pepe, dell'aglio, e del garofano; li rivolterete di quando in quando fino a che l'intinto siasi prosciugato, e dessi abbiano acquistato il bel colore di abbrustolato.

Dosi per sei porzioni.

Pesce muggine	gram.	800
Acciughe salate		2
Aglio	spicchi	1
Prezzemolo	mazzettino	1
Pomidoro		4
Pignoli	gram.	30
Mollica di pane	»	40
Olio	cucchiai	4
Sale quanto basta.		

Per l'intinto.

Vino bianco	bicchiere	1
Aglio	spicchi	3
Garofani intieri		6
Pepe	prese	2
Olio	cucchiai	5
Sale quanto basta.		

19.

Cipolle ripiene.

163. Tagliate in mezzo delle cipolle, estraetene tutte le foglie a due per due, riempitele col ripieno n. 147, e disponetele in un tegame, in cui già avrete posto, del sale, dell'olio, un poco di aceto, dei pomidoro dipellati, purgati dai semi, e tritati con dell'aglio. Cospergetele di pan grattugiato, aspergetele d'olio; finalmente spargetevi sopra un po' di pepe ed infornatele.

Dosi per sei porzioni.

Cipolle		6
Ripieno vedi n. 147.		
Pomidoro		4
Aglio	spicchi	2
Olio	cucchiai	6
Pepe	prese	2
Sale quanto basta.		

20.

Pomidoro ripieni.

164. Tagliate in mezzo dei pomidoro, e toglietene loro i semi, e l'acqua. Pestate quindi nel mortaio, dell'aglio, del prezzemolo, dei pignoli, con un po' di mollica di pane inzuppata in acqua calda, e premuta colle mani. Stemperate questo battuto con olio, e poc'acqua, rendendolo a guisa di polentina; indi riempitene i pomidoro che, cuocerete al forno cospersi di pan grattugiato, e di olio, disposti gli uni presso gli altri in un tegame, in cui già avrete versato dell'olio, e vi avrete posto un po' di sale, e di aglio tritato.

Dosi per sei porzioni.

Pomidoro		12
Aglio	spicchi	1
Prezzemolo	mazzetti	2
Pignoli	gram.	40
Mollica di pane.	»	30
Olio	cucchiai	7
Pan grattugiato quanto basta.		
Sale quanto basta.		

21.

Calzetta ripiena al caviale.

165. Dopo d'aver fatto soffriggere un tritume d'aglio, e di prezzemolo, in casseruola con olio, per mezzo minuto, gettatevi entro delle scariole già allessate con sale, sgocciate, e tritate, non che dei pignoli pestati e stemperati con un po' di acqua fredda; e lasciate cuocere il tutto per cinque minuti. Ciò fatto, prendete una pelle di baccalà rammollato, e cucitela a modo di sacco. Indi unito, al sopradetto ripieno, del caviale che, già avrete ben pestato in mortaio, e reso a guisa di polentina, mediante un po' d'acqua, e di agro di limone, riempitene la pelle di baccalà, e cucitene l'apertura, affinchè non esca il ripieno. Finalmente, adagiata questa calzetta in un tegame, in cui già avrete posto una delle salse indicate nel capo IV, cuocetela al forno cospersa di pan grattugiato, e d'olio.

Dosi per sei porzioni.

Aglio	spicchi	3
Prezzemolo	mazzetto	1
Scariole		5
Pignoli	gram.	60
Caviale	»	80
Olio	cucchiai	6

Salsa vedi capo IV n. 1 e 17.
Sale quanto basta.

Capo XII.

TIMBALLI

1.

Timballo di maccheroni.

166. Prendete della farina di frumento, impastatela con un po' di acqua, di sale, e di olio, dimenatela fortemente affinchè divenga ben morbida, dividetela in due pezzi, serbandone uno sotto un piatto, e dell'altro tiratene una sfoglia della larghezza della tegghia, e dello spessore di una moneta di cinque centesimi. Questa sfoglia la stenderete sulla tegghia unta d'olio, e sopra di essa vi adagierete dei strati di maccheroni bislessati con acqua, e sale, e ben conditi colla salsa di pesce n. 2 capo IV. Finito che abbiate di condire tutti gli strati di maccheroni, stenderete l'altra sfoglia simile alla prima su di essi, tagliandone il lembo che, penderà fuori dell'orlo della tegghia, ma in modo che ne sopravanzi due dita, col quale formerete l'orliccio, attorcigliandone la pasta tutto intorno a modo di cordone; poscia dopo di averne ben unta con olio tutta la superficie, e d'averla punzecchiata con uno stecco, affinchè non ischioppi cuocendo, mettetelo al forno.

Dosi per sei porzioni.

Farina	gram.	300
Acqua quanto basta		
Olio	cucchiai	3
Sale polverizzato	gram.	2
Maccheroni		600
Salsa, vedi n. 2 capo IV.		

2.

Timballo di riso.

167. Fate cuocere a ristretto, per sette minuti, del riso in uno de' brodi indicati nel capo VII; indi stesa su di una tegghia, unta d'olio, una sfoglia di pasta come sopra n. 166, ponetevi il riso a strati, e ciascun di essi conditelo colla salsa di pesce indicata nel capo IV n. 2: oppure con quella n. 5. Ovvero bislessato il riso con acqua e sale, e poi ben sgocciato, unitelo alla salsa n. 5 capo IV; aggiungendovi delle arselle crude con tutta la loro acqua. Indi versato e spianato sopra una sfoglia di pasta, e con un'altra copertolo come al n. 166, mettetelo a cuocere nel forno.

Dosi per sei porzioni.

Riso , , , , , , , gram. 300
Sfoglie di pasta, vedi n. 166.
Salsa, vedi n. 2 e 5 capo IV.
Arselle , , , , , , , , 25
Olio e sale quanto basta.

3.

Timballo alle polpette.

168. Fate delle polpette come al n. 145; oppure col ripieno n. 147; indi friggetele. Similmente friggete dei fagiuolini verdi scapati, non che dei carciofi, qualche melanzana, e dei crostini di pane tagliati a mostaccioli, o a piccoli dadi. Finito di friggere queste cose, disponetele a strati, con ordine simetrico, sopra una sfoglia di pasta stesa in tegghia unta d'olio; e condite bene ciascuno strato colla salsa del n. 5 capo IV; aggiungendovi delle arselle, oppur delle ostriche. Finalmente stesa un'altra sfoglia di pasta sopra questa frittura, come al n. 166; infornate questo timballo, e ritiratelo quando comparisca indorato.

Dosi per sei porzioni.

Farina	gram.	300
Polpette		30
Fagiuolini	gram.	100
Melenzane		2
Crostini	gram.	100
Arselle od ostriche		24

Salsa, vedi n. 5 capo IV.

4.

Timballo alla giardiniera.

169. Fate bislessare, in pentola con acqua e sale, del sedano bianco, delle carote, dei fagiuolini freschi; indi fatta la salsa di pesce del n. 2, ovvero del n. 13 capo IV; gettatevi entro le predette verdure ben sgocciolate e tagliate a pezzetti, una a dei piselli freschi; e quando il tutto sia arrivato ad una giusta cottura e densità, mettetelo in tegghia unta d'olio sopra una sfoglia di pasta come al n. 166, e finito di prepararlo come gli altri timballi; infornatelo.

Dosi per sei porzioni.

Sedano bianco		1
Carote		3
Fagiuolini	gram.	500

Salsa, vedi n. 13 capo IV.

Farina	gram.	300

5.

Timballo di fave alla calabrese.

170. Tagliuzzate delle cipolle, mettetele in pentola unitamente a delle fave fresche con sale, olio e pepe; fatele cuocere a lento fuoco senz'acqua; e quando sieno arrivate a giusta cottura, versatele sopra una sfoglia di pasta, che avrete steso sulla tegghia unta d'olio; e finito di preparare questo timballo come quello al n. 166, infornatelo.

Dosi per sei porzioni.

Farina di grano	, gram.	300
Cipolle	, ,	6
Fave	, gram.	1000
Pepe	centigr.	20
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

6.

Timballo di broccoli.

171. Dopo d'aver allessato in acqua con sale dei broccoli, e d'averli fatti sgocciolare; ponete in una casseruola dell'olio, con un tritume d'aglio, di acciughe salate diliscate, e monde; e quando le acciughe si saranno sciolte, vi getterete entro i broccoli, che trascinerete in questo intinto per due o tre minuti; e che lascierete crogiolarsi per altri due o tre minuti, dopo che vi avrete aggiunto dei pignoli pestati e stemperati in una mestolata di acqua fresca. Finalmente posti in tegghia sopra una sfoglia di pasta, e preparati, riguardo al resto come al n. 166; poneteli a cuocere nel forno.

Dosi per sei porzioni.

Farina	, gram.	300
Broccoli	, mazzi	4
Aglio	spicchi	4
Acciughe salate	, ,	3
Pignoli	, gram.	60
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

7.

Timballo di spinaci.

172. Fate cuocere degli spinaci, in casseruola con olio, e delle acciughe salate, diliscate, e monde senz'acqua; e dopo che vi avrete aggiunto dell'uva di Cipro, o di Smirne, non che dei pignoli pestati e stemperati in un po' di acqua fresca, e li avrete fatti pro-

sciugare quanto basta; stesa, secondo il solito, una sfoglia di pasta in tegghia unta d'olio, adagiateli su di essa a strati; frapponendovi dei crostini di pan fritto, tagliato a mostaccioli. Poscia copriteli con un'altra sfoglia, come al n. 166, ed infornateli.

Dosi per sei porzioni.

Farina	gram.	300
Spinaci	mazzi	5
Acciughe salate		3
Pignoli	gram.	60
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

8.

Timballo di melanzane.

173. Prendete delle melanzane, e toltone l'involucro presso il gambo, che loro serve di calice, tagliatele a fette della grossezza di uno scudo, e bislessatele in acqua con sale. E quando l'abbiate bene sgocciate e passate per farina; friggetele. Poscia disposte a strati sopra di una sfoglia di pasta, stesa in tegghia unta d'olio, e conditi i singoli strati colla salsa n. 1, ovvero n. 2, cap. IV; ponetele al forno, compiendo di prepararle come il timballo n. 166.

Dosi per sei porzioni.

Farina	gram.	300
Melanzane		18
Salsa, vedi n. 1 e 2 capo IV.		

9.

Timballo di zuccotti.

174. Scegliete di quei zuccotti stretti e lunghi, i quali hanno la polpa soda; tagliateli fini a guisa dei tagliolini, e cospersi di sale, dopo d'averli lasciati sgocciare per due ore, passateli due o tre volte in fior di farina, e poi friggeteli a largo d'olio in padella. Poscia

disposti sopra di una sfoglia, stesa in tegghia unta d'olio, conditeli con una delle salse del capo IV; avvertendo però che quella di pesce è la più confacente. Procedete, riguardo al resto, secondo il metodo praticato per fare il timballo di maccheroni n. 166; indi infornatelo.

Dosi per sei porzioni.

Farina	gram.	300
Zuccotti		18
Salsa, vedi capo IV.		

10.

Timballo di navoni.

175. Mondati, lavati, tagliate i navoni a piccoli dadi, metteteli in casseruola con olio, sale, pepe e con un tritume di cipolla, d'aglio, di prezzemolo e di acciughe salate, diliscate e monde; e dopo d'averli fatti soffriggere per dieci minuti, o più, infondetevi un bicchier di vino bianco, generoso, e lasciateli cuocere tutto quel tempo che è necessario, rimestandoli di tratto in tratto. Versateli poscia sulla sfoglia di pasta, che avrete steso sulla tegghia unta d'olio; adagiateveli col cucchiaio in modo conveniente; e dopo d'averli coperti con altra sfoglia come al n. 166, infornateli.

Dosi per sei porzioni.

Farina	gram.	300
Navoni		12
Cipolle		2
Aglio	spicchi	3
Prezzemolo	mazzettino	1
Acciughe salate		3
Vino bianco	bicchiere	1
Pepe	centigr.	15
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

11.

Timballo al caviale.

176. Prendete delle bietole, lavatele, bislessatele, trinciatele, e sgocciolatele. Pestate quindi nel mortaio, unitamente a dei pignoli tenuti a molle per tre ore, del caviale, e ripestate sinchè riduciate l'una cosa e l'altra ad una poltiglia bianca; il che otterrete versandovi un po' di acqua, di olio, e di agro di limone di tratto in tratto. Unite poscia le bietole al caviale, aggiungendovi dell'olio; rimestate bene affinchè il caviale s'incorpori colle bietole; indi versate il tutto sopra di una sfoglia di pasta, stesa in tegghia unta di olio; e dopo d'aver fatto quanto vien prescritto al n. 166, riguardo al timballo di maccheroni, infornatelo.

Dosi per sei porzioni.

Farina	gram.	300
Bietole	mazzi	3
Caviale	gram.	120
Pignoli	»	80
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

Capo XIII.

TORTE

1.

Torta pasqualina.

177. Prendete del fior di farina, impastatelo con un po' di acqua, di sale e una cucchiaiata di olio; dimenatelo fortemente sicchè divenga molto morbido; dividetelo in 27 pezzetti eguali, che serberete da una parte della madia con un po' di farina sotto, affinchè non si attacchino ad essa, e copriteli quindi con una salvietta umida e un'altra asciutta di sopra.

Prendete poscia delle bietole, togliete loro le costole in guisa che vi restino soltanto le pure foglie, le quali dopo averle rivolte strettamente sopra se stesse formandone un rotolo, le taglierete a mo' di sottilissimi tagliolini; indi dopo di averle lavate, bislessate con un poco di sale, e spremute entro una salvietta affinchè gettino l'acqua, allargatele in un piatto e conditele con sale, olio, e pepe, non che con un tritume d'aglio e di maggiorana.

Prendete inoltre un pezzo di mollica di pane e, dopo d'averla stemperata in una lattata di pignoli, sbattetela bene con un po' di sale ed olio, riducendola a modo di quagliata.

Prendete ancora dei pignoli, che sieno stati a molle in acqua tiepida per tre ore; pestateli bene con un po' di sale e di zafferano; indi aggiungetevi un pezzo di polpa di merluzzo fresco (nasello) con un pezzo di mollica di pane inzuppata in acqua calda e poi premuta colle mani, ed un po' d'olio; e dopo d'aver pestato il tutto insieme sicchè divenga una pasta soffice, fate di questa 24 polpette della grossezza del tuorlo di un uovo.

Preparate tutte queste cose, ungete d'olio con una piuma, il fondo d'una tegghia; prendete poscia uno dei 27 pezzetti di pasta serbati sulla madia, e collo spianatoio tiratene una sfoglia molto sottile, la quale poi renderete della massima sottigliezza a guisa d'un velo, rovesciandola sulle mani strette a pugno, e dolcemente tirandola, copritene tutta la tegghia fino all'orlo, usando la massima precauzione per non isquarciarla; e poscia ungetene la superficie colla piuma intinta nell'olio. Seguitate a tirare nella stessa maniera le altre sfoglie fino al n. di 19, le quali metterete una sopra dell'altra; avvertendo di ungerle sempre tutte come la prima, ad eccezione dell'ultima, sulla quale distenderete le bietole preparate, che leggermente aspergerete d'olio colla stagnara. Distendete inoltre sulle bietole la quagliata composta di mollica di pane stemperata nella lattata di pignoli; spianatela bene col cucchiaio; e fatte in esse 24 fossette, in ognuna di queste affondatevi alquanto una polpetta.

Finalmente dopo d'averne cospersa d'olio tutta la superficie, tirate le altre sfoglie nella stessa maniera delle prime, e ad una ad una distendetele sulla torta, avvertendo di ungerle tutte, e la prima e l'ultima più delle altre. Tagliate poscia col coltello la pasta pendente dall'orlo della tegghia, ma in modo che ne sopravanzino due dita, colle quali formerete l'orliccio alla torta attortigliandone la pasta tutt'intorno a modo di cordone, ed intagliandola per traverso con una forchetta. Date un'ultima untura sulla torta e sull'orlo, e punzecchiatela due o tre volte con uno stecco, affinchè cuocendo non iscoppi; indi ponetela a cuocere nel forno per un'ora.

Dosi per sei porzioni.

Fior di farina	gram.	400
Bietole	mazzi	3
Maiorana	ramoscello	1
Aglio	spicchi	3
Mollica di pane per la quagliata	gram.	300
Pignoli per la quagliata	»	200
Mollica di pane per le polpette	»	80
Pignoli per le polpette	»	30

Polpa di merluzzo per le polpette , , gram. 80
Zafferano, , , , , , , presa 1
Sale, olio quanto basta.

2.

Torta alla cappuccina.

178. Si fa alla stessa maniera della torta pasqualina; colla differenza, che le bietole si mescolano colla mollica di pane e colla polpa di merluzzo stemperate nella lattata di pignoli, in modo da formarne un solo ripieno. Riguardo al resto si procede allo stesso modo.

Dosi per sei porzioni.

Le stesse delle precedenti.

3.

Torta di carciofi.

179. Mettete dei carciofi, già privati di tutte le foglie dure e tagliati in quarti, in acqua fresca con un limone tagliato a fette; dopo un'ora toglieteli dall'acqua meno il limone; e dopo d'averli fatti sgocciolare, cuoceteli alquanto in una delle salse del capo IV; indi servitevene per far la torta. In quanto al resto regolatevi come al n. 177.

Dosi per sei porzioni.

Carciofi , , , , , , , , 12
Il resto vedi sopra n. 177.

4.

Torta di cardi.

180. Dopo d'aver bislessato dei cardi già mondati dai fili, e tagliati a pezzetti larghi, e lunghi due dita, estraeteli dalla pentola, e ben sgocciolati metteteli in una salsa del capo IV, che già avrete preparato; e quando saranno arrivati ad una quasi perfetta cottura,

servitevene per far la torta. Riguardo al resto regolatevi come al n. 177.

Dosi per sei porzioni.

Cardi	chil.	2
Salsa, vedi capo IV.		
Il resto, vedi n. 177.		

5.

Torta di funghi freschi.

181. Prendete dei funghi giovani, neri o rossi, e dopo d'averli puliti da tutte le impurità, tagliateli a fette sottili, e metteteli al fuoco in casseruola con dei spicchi d'aglio intieri, che poi toglierete. Dopo che siansi rammollati, gettate via l'acqua che hanno fatto, ed aggiuntovi dell'aglio tritato con dell'olio ed un po' di origano secco, tirateli a perfetta cottura, tramenandoli di quando in quando. Poscia tagliate a guisa di tagliatelli delle bietole, e cotte in casseruola con olio, aglio e sale, stendetele sopra le foglie, e sopra di esse slargatevi i funghi, spargendovi sopra un po' di sale, se, ancor non lo aveste messo. Del resto regolatevi come al n. 177.

Dosi per sei porzioni.

Funghi	chil.	1
Bietole	mazzi	3
Aglio	spicchi	4
Origano	ramoscello	1
Olio	cucchiai	10
Sale quanto basta.		

6.

Torta di spinaci.

182. Prendete degli spinaci, mondateli, lavateli e bislessateli in acqua con sale; poscia ben sgocciolati, poneteli al fuoco in casseruola in cui già avrete fatto ro-

solare, per un minuto appena, dell'aglio, e vi avrete fatto sciogliere delle acciughe salate, diliscate e monde. Tramenateli bene, aggiungetevi dell'uva di Smirne o di Cipro, e dei pignoli rimasti a molle in acqua fresca per tre ore; quindi servitevene per far la torta a tenore del n. 177.

Dosi per sei porzioni.

Spinaci	mazzi	6
Aglio	spicchi	3
Uva	gram.	30
Pignoli	»	40
Acciughe salate		3
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

7.

Torta di zucca.

183. Fatta bollire con acqua e sale, una zucca matura, tagliata a pezzi, purgata della midolla e dai semi; quando sia cotta, estraetela, mondatela dalla corteccia, tritatela bene sul tagliere colla mezza luna; e poi legata strettamente entro una salvietta di canavaccio mettetela sotto un gran peso, lasciandovela stare per tre ore affinchè dia tutta l'acqua. Poscia fatta la salsa n. 1, o 5, del capo IV, e con essa ben rimestata, servitevene per ripieno della torta che farete; attenendovi in tutto il resto al n. 177.

Dosi per sei porzioni.

Zucca cruda	chil.	4
Salsa, vedi n. 1 e 3 capo IV.		

8.

Torta di cipolle.

184. Tagliate in quattro parti delle cipolle già monde, mettetele a rosolare in padella con olio e sale; e

quando abbiano preso un bel colore di abbrustolato, gettatevi entro un po' di vino bianco, generoso; oppure un po' di aceto, e ritiratele dal fuoco quando questo siasi perfettamente evaporato. Poscia fatta una salsa come al capo IV, mescolatele bene con essa, e servitevene per ripieno di torta. Riguardo al resto attenetevi a quanto si prescrive nel n. 177.

Dosi per sei porzioni.

Cipolle , , , , , , , chil. 2
Salsa, vedi capo IV.

9.

Torta di riso.

185. Preparate un riso come viene indicato nel capo III; lasciatelo alquanto raffreddare, e poi servitevene per far la torta. In quanto al resto attenetevi al n. 177.

Dosi, vedi capo III.

10.

Torta mista.

186. Dopo che avrete disteso sulla tegghia quelle foglie di pasta indicate nel n. 177, disegnate sei circoli sopra di queste a guisa di sei zone; quindi la prima zona riempitela di carciofi e piselli, la seconda di funghi rossi o neri, la terza di spinaci, la quarta di bietole, la quinta di zucca, e la sesta di cipolle o melanzane. Tutte queste cose debbonsi preparare come è indicato in ciascuna specie delle torte precedenti; riducendo ad un sesto la dose d'ogni ripieno. Coprite finalmente la torta colle altre sfoglie, come viene indicato al n. 177, e cuocetela al forno.

Dosi per sei porzioni.

Vedi i numeri rispettivi di questo capo.

11.

Torta di carote.

187. Radete delle carote, tagliatele a dadi, lavatele, sgocciatele, mettetele in padella con olio e sale; e quando abbiano acquistato un legger colore di abbrustolato, fatta una salsa come al capo IV, rimestatele bene con essa, e servitevene per far la torta. Riguardo al resto regolatevi come al n. 177.

Dosi per sei porzioni.

Carote , , , , , , , chil. 2
Salsa, vedi capo IV.

Capo XIV.

GUARNIZIONI

1.

Guarnizione di patate.

188. Mondate e lavate delle patate, mettetele al fuoco in casseruola con olio, sale e cipolla tritata, e fatele ben rosolare; aggiungetevi quindi delle acciughe salate, diliscate e monde, e dopo tre minuti, della conserva di pomidoro; oppure dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, non che un tritume di rosmarino, e qualche chiodo di garofano. Finalmente arrivate a perfetta cottura, servitele con tutta la loro salsa, oppure passatele per istaccio, e ancor calde servitevene per guarnizione.

Dosi per sei porzioni.

Patate	gram.	600
Cipolla		1
Acciughe salate		2
Rosmarino	ramicello	1
Conserva	gram.	12
Oppure pomidoro		4
Chiodi di garofano		2
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

2.

Guarnizione di nappi namburgi.

189. Mondate, tagliate a fette sottili, lavate, sgocciate dei nappi namburgi; poneteli quindi in casseruola con olio, e con un tritume d'aglio, di rosmarino, e di acciughe salate; fateli rosolare per dieci o quindici minuti in questo intinto; indi aggiungetevi della conserva di pomidoro, oppure dei pomidoro dipellati e purgati dai

semi; e dopo d'averli lasciati crogiolarsi a lento fuoco sino a perfetta cottura, servitevene per guarnizione.

Dosi per sei porzioni.

Nappi namburgi	, gram.	600
Aglio	spicchi	3
Rosmarino	ramoscello	1
Acciughe salate		2
Conserva	, gram.	12
Oppure pomidoro		4
Olio	cucchiai	7
Sale quanto basta.		

3.

Guarnizione di cipolle.

190. Prendete delle piccole cipolle, pulitele come si conviene senza tagliar loro il capo affinchè si conservino intiere, e mettetele a rosolare in casseruola con olio. Aggiungetevi poscia del zucchero, del sale, dell'aceto, e fatele cuocere a lento fuoco sicchè l'aceto siasi evaporato, e desse siano arrivate a perfetta cottura.

Dosi per sei porzioni.

Cipollette	, gram.	500
Zucchero	»	20
Aceto	bicchiere	1 1/2
Olio	cucchiai	5
Sale quanto basta.		

4.

Guarnizione d'ostriche o di arselle.

191. Aperte le ostriche o le arsèlle, togliete loro una parte della conchiglia, badando di non lasciar colare la loro acqua; indi poste l'una presso l'altra in un tegame cosperse di un tritume d'aglio e di prezzemolo, spargetevi sopra del pan grattugiato, aspergetele d'olio, e cuocetele al forno; facendo attenzione che non dissecchino. Finalmente servitele per guarnizione, premendovi sopra del limone.

Dosi per sei porzioni.

Ostriche od arselle		30
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	2
Olio	cucchiai	5
Limoni		1
Sale quanto basta.		

5.

Guarnizione di sedano.

192. Mettete al fuoco, in casseruola con olio, della cipolla tritata, e quando sia ben rosolata, aggiungetevi delle acciughe salate, diliscate e monde, che farete sciogliere rimestando. Infondetevi poscia della conserva di pomidoro sciolta in un bicchiere di vino bianco; e dopo che questo siasi evaporato, gettatevi entro una quantità di gambi teneri, e bianchi di sedano già allessati con acqua e sale, tagliati a pezzetti della lunghezza di mezzo dito, non che due cucchiaiate di acqua bollente in cui avrete fatto stemperare dei pignoli pestati. Rimestateli sovente, lasciateli crogiolarsi a lento fuoco per alcuni minuti; indi servitevene.

Dosi per sei porzioni.

Sedani intieri, bianchi		2
Cipolla		1
Acciughe salate		2
Conserva	gram.	12
Vino bianco	bicchiere	1
Pignoli	gram.	30
Olio	cucchiai	5
Sale quanto basta.		

6.

Guarnizione di fagiuoli secchi.

193. Dopo d'aver fatto cuocere, in acqua con sale, dei fagiuoli secchi, fate rosolare in casseruola, con olio, della cipolla tritata; e quando questa abbia preso color

dell'oro, aggiungetevi un tritume d'aglio, di acciughe salate, diliscate e monde, di prezzemolo, di sedano, di carota, e di funghi secchi, rammollati. Dopo cinque o sei minuti, versatevi entro della conserva di pomidoro sciolta in una mestolata di acqua calda; e quando vedrete che l'acqua siasi prosciugata, gettatevi entro i fagiuoli. Rimestateli di quando in quando, e dopo sei o sette minuti servitevene per guarnire il piatto, che desiderate.

Dosi per sei porzioni.

Fagiuoli secchi	, gram.	400
Cipolla		1
Acciughe salate		2
Prezzemolo e sedano	mazzetto	1
Carota		1
Funghi secchi	, gram.	10
Conserva	»	12
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

7.

Guarnizione di funghi secchi, genovesi.

194. Ponete al fuoco una casseruola con olio, e fatevi rosolare dell'aglio, del prezzemolo e delle acciughe salate, il tutto tritato. Aggiungetevi della conserva di pomidoro sciolta in una mestolata di acqua bollente; e dopo quattro minuti, gettatevi entro i funghi genovesi, giovani, già rammollati in acqua calda, i quali dopo una cottura di venti minuti a fuoco lento, li servirete.

Dosi per sei porzioni.

Funghi secchi	, gram.	60
Aglio	spicchi	2
Prezzemolo	mazzetto	1
Acciughe salate		2
Conserva	, gram.	10
Olio	cucchiai	4
Sale quanto basta.		

8.

Guarnizione di pomidoro.

195. Tagliate per metà i pomidoro, purgateli dai semi, e poneteli l'un presso l'altro in un tegame, in cui avrete posto del sale e dell'olio. Cospergeteli poscia d'un tritume d'aglio, di prezzemolo e di acciughe salate, e conditeli con sale, pepe ed olio. Finalmente sparsovi sopra del pan secco grattugiato, cuoceteli al forno.

Dosi per sei porzioni.

Pomidoro		12
Aglio	spicchi	4
Prezzemolo	mazzetto	1
Acciughe salate		3
Pepe	centigr.	15
Pan grattugiato quanto basta.		
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

9.

Guarnizione di fagiuoletti verdi.

196. Pestate in mortaio delle mandorle già spogliate della loro pelle, dei pignoli, dell'aglio, del prezzemolo e delle acciughe salate, diliscate, e monde; mettete poscia al fuoco una casseruola con olio, ed in questa gettatevi il battuto stemperato in due bicchieri di acqua bollente. Fatelo cuocere per quattro minuti o cinque; indi gettatevi entro i fagiuolini già allessati in acqua con sale, e sgocciati. Rimestateli, lasciateli crogiolarsi in questo intinto per qualche minuto; poscia serviteli.

Dosi per sei porzioni.

Fagiuolini	gram.	400
Mandorle	»	30
Pignoli	»	30
Acciughe salate		2
Prezzemolo	mazzetto	1
Aglio	spicchi	1

Olio , , , , , , cucchiai 6
Sale quanto basta.

10.

Guarnizione di carciofi.

197. Fate rosolare, in casseruola con olio, della cipolla; infondetevi poscia della conserva di pomidoro sciolta in un po' di aceto, e quando questo siasi evaporato, gettatevi entro dei pignoli pestati, stemperati in una o due mestolate di acqua, non che i carciofi già tagliati a quarti e bislessati, ed il sale necessario. Lasciate cuocere lentamente i carciofi in questo intinto; indi servitevene.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla , , , , , , , ,		1
Conserva , , , , , ,	, gram.	13
Aceto , , , , , ,	bicchiere	1/2
Pignoli , , , , , ,	, gram.	40
Carciofi , , , , , , , ,		6
Olio , , , , , ,	cucchiai	5

Sale quanto basta.

11.

Guarnizione di piselli freschi.

198. Dopo d'aver fatto rosolare, in casseruola con olio, della cipolla trinciata; aggiungetevi un tritume di prezzemolo e di acciughe salate; e dopo due minuti infondetevi della conserva di pomidoro sciolta in una mestolata di acqua bollente, che tirerete a spessezza. Poscia gettatevi entro dei pignoli pestati, e stemperati in una mestolata di acqua fredda, non che un po' di pepe e di sale. Quando poi questo intinto comincierà a bollire, vi getterete i piselli, che servirete in tavola appena giunti a cottura.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla , , , , , , , ,		1
Prezzemolo , , , , ,	mazzettino	1

Acciughe salate		2
Conserva	gram.	10
Pignoli	»	30
Piselli	»	400
Olio	cucchiai	5

Sale quanto basta.

12.

Guarnizione di costole di bietole.

199. Fate un tritume composto di prezzemolo, d'aglio, di acciughe salate, e mettetelo a rosolare in casseruola con olio per due minuti; indi dopo d'avervi aggiunto delle mandorle ben pestate, e stemperate in acqua calda, gettatevi entro le costole di bietole già lessate, e sgocciate, ed il sale necessario. Lasciatele crogiolarsi in questo intinto per alcuni minuti, indi servitele.

Dosi per sei porzioni.

Coste di bietole	gram.	600
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	2
Acciughe salate		2
Mandorle	gram.	60
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

13.

Guarnizione di carote.

200. Fate soffriggere, in casseruola con olio, della cipolla; pestate poscia in mortaio dell'aglio, della salvia, del rosmarino, delle acciughe salate, e gettate questo battuto nel soffritto di cipolla, che farete rosolare per due o tre minuti. Indi unite a questo le carote già lessate; infondetevi un po' di aceto, fatele cuocere a lento fuoco, ed arrivate al punto servitevene per guarnizione.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Aglio	spicchi	2

Salvia e rosmarino	mazzetto	1
Acciughe salate		3
Aceto	bicchiere	1/2
Carote	gram.	400
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

14.

Guarnizione di cardi.

201. Tritate della cipolla, e dopo d'averla fatta rosolare in casseruola con olio, unitevi un tritume di prezzemolo, carota, funghi secchi rammollati, e di acciughe salate. Dopo quattro minuti aggiungetevi della conserva di pomidoro sciolta in un po' di acqua, non che dei pignoli pestati, e stemperati in una mestolata di acqua fresca. Poscia gettatevi i cardi, che già avrete preparati mondati, tagliati a pezzetti, allessati con acqua e sale, e sgocciati. Sovvengavi di rimestarli sovente, e quando siano arrivati a perfetta cottura, servitevene per guarnizione.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Prezzemolo	mazzettino	1
Carota		1
Funghi secchi	gram.	6
Acciughe salate		2
Conserva	gram.	10
Pignoli	»	40
Cardi	gram.	400
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

15.

Guarnizione di spinaci.

202. Pestate in mortaio dei pignoli, dell'aglio, delle acciughe salate; stemperate questo battuto con un po' di acqua; versatelo poscia in casseruola nell'olio caldo, e dopo che sia crogiolato per alcuni minuti, gettatevi entro gli spinaci, che già avrete allessato con acqua e

sale, ed avrete ben sgocciolato. Unitevi un po' di uva di Smirne o di Cipro; rimestate il tutto, e dopo pochi minuti servitevene.

Dosi per sei porzioni.

Pignoli	, gram.	40
Aglio	spicchi	2
Acciughe salate	, ,	2
Spinaci	, mazzi	4
Olio	cucchiai	5
Uva di Smirne o di Cipro	, gram.	15

Sale quanto basta.

16.

Guarnizione mista.

203. Dopo d'aver fatto sciogliere in casseruola ad olio caldo delle acciughe salate, diliscate, e monde, gettatevi entro delle olive e dei capperi conservati in aceto, nonchè del sedano bianco tagliato a pezzetti lunghi un dito, e della carota tagliata a dadi; l'uno e l'altra già allessati e sgocciati. Tramenate il tutto per un minuto; indi versatevi dei pignoli pestati, e stemperati in un po' di acqua fresca; e dopo cinque minuti di cottura, servitevene per guarnire il piatto, che vi aggrada.

Dosi per sei porzioni.

Acciughe salate	, ,	2
Olive	, gram.	30
Capperi	, »	20
Sedano	mazzetto	1
Carota	, ,	1
Pignoli	, gram.	35
Olio	cucchiai	5

Sale quanto basta.

17.

Guarnizione di caviale.

204. Pestate bene del caviale nel mortaio; aggiungetevi dei pignoli rimasti a molle per tre ore in acqua tiepida, e ripestate il tutto insieme sicchè divenga una

pasta finissima, e bianca; epperò di quando in quando v'infonderete un po' di acqua, di olio e di agro di limone. Poscia messa questa polentina, piuttosto alquanto soda che liquida, sopra dei crostini di pane già fritti, e disposti in una tegghia l'un presso l'altro; la cuocerete al forno, per indi servirvene a guarnire qualche piatto.

Dosi per sei porzioni.

Caviale	gram.	50
Pignoli	gram.	40
Olio	cucchiai	3
Limoni		2
Acqua	cucchiai	3
Crostini		30

18.

Guarnizione di tartufi.

205. Tagliate al trancio dei tartufi bianchi, molto odorosi, e già mondati da ogni impurità; intingete, in latte di pignoli con un po' di sale, dei crostini di pane tagliati a mustacciuoli, che friggerete; ponete sopra di essi i tartufi scaldati in casseruola con un po' d'olio e di sale; premetevi sopra del limone, e così caldi serviteli.

Dosi per sei porzioni.

Tartufi	gram.	60
Crostini	»	30
Limone		1
Olio	cucchiai	3
Sale quanto basta.		

19.

Guarnizione di broccoli.

206. Dopo d'aver fatto allessare dei broccoli in acqua con sale, estraeteli, sgocciateli, e strascinateli, in un tegame in cui già avrete posto, ad olio caldo, delle acciughe salate, con dell'aglio tritato.

Dosi per sei porzioni.

Broccoli	mazzi	3
Acciughe salate		2
Aglio	spicchi	2
Olio	cucchiai	7
Sale quanto basta.		

20.

Guarnizione di funghi freschi.

207. Prendete dei funghi, tagliateli a pezzetti della grossezza del dito mignolo; metteteli in padella ad olio caldo con un po' di sale, e fateli saltare, finchè dato l'umore, non prendano il colore dell'oro; indi arrivati a questo punto, serviteli per guarnizione.

Dosi per sei porzioni.

Funghi freschi	gram.	500
Olio e sale quanto basta.		

21.

Guarnizione di ravanelli.

208. Prendete dei ravanelli, mondateli, toglietene le fogliette guaste, teneteli un'ora in acqua fresca, estraeteli, sgocciolateli, e poneteli attorno di un lesso.

Dosi per sei porzioni.

Ravanelli	50

22.

Guarnizione d'uovoli sott'olio.

209. Prendete degli uovoli di fungo rosso, mondateli bene in guisa che vi resti poco involucro bianco, metteteli in una pentola con del sale, del vino bianco ed un po' di aceto, fateli cuocere per trenta minuti; indi dopo d'averli estratti dalla pentola, lavati in acqua calda, e ben sgocciati, metteteli in una casseruola con dell'olio, un po' di vino di Marsala, dei garofani, della no-

ce moscata, del pepe in grana, ed alcune foglie secche di alloro. Fateli cuocere in questo intinto per quindici minuti; poscia raffreddati, servitevene per guarnizione.

Dosi per sei porzioni.

Uovoli	gram.	500
Vino bianco	bicchieri	4
Aceto bianco	»	1/4
Olio	cucchiai	5
Garofani intieri		8
Pepe	grane	10
Noce moscata	centigr.	5
Vino di Marsala	bicchiere	1/2
Foglie di alloro		4
Sale quanto basta.		

23.

Guarnizione d'uovoli all'aceto.

210. Prendete degli uovoli, mondateli, metteteli in pentola, versatevi entro dell'aceto bianco con un po' di sale, fateli cuocere per trenta minuti, indi aggiungetevi gli aromi come sopra n. 209; e dopo altri quindici minuti di cottura, levateli dal fuoco, ed estraeteli dalla pentola. Poscia legati stretti dentro d'un sacchetto, poneteli sotto d'un gran peso, lasciandoveli stare per 24 ore. Se li volete conservare, metteteli in vaso chiuso, ben calcati, e coperti d'olio: se no, serviteli freddi.

Dosi per sei porzioni.

Vedi n. 209.

24.

Guarnizione di funghi neri sott'olio.

211. Prendete dei funghi neri, giovani e piccoli, puliteli bene dalla terra; lavateli, e fate loro sgocciolare tutta l'acqua; poscia posti in pentola con dell'aceto bianco temperato coll'acqua, e col sale necessario, fateli bollire per trenta minuti; indi aggiuntovi del pepe, dei garofani, della noce moscata e delle foglie di alloro, dopo

che gli avrete lasciati cuocere ancora per quindici minuti, li porrete legati strettamente in un sacchetto sotto un forte peso, lasciandoveli stare per 24 ore. Se volete conservarli, poneteli ben calcati in vaso di vetro smerigliato coperti d'olio: se no serviteli freddi.

Dosi per sei porzioni.

Vedi n. 209.

25.

Guarnizione di carciofi in conserva.

212. Scegliete dei carciofi piccoli, e giovani, recidete loro le punte spinose, mondateli dalle foglie dure, divideteli in due parti, e ben strofinati con mezzo limone, metteteli a bagno in acqua fresca. Fateli ben bollire in aceto bianco con sale in doppia dose, con della noce moscata e del pepe in grana; e quando abbiano preso una mezza cottura, estratti dalla pentola, fasciateli in una salvietta grossa, e metteteli in pressa per 12 ore con peso sopra. Poneteli poscia in vaso di vetro smerigliato, ed ivi disposti a strati, spargetevi sopra del pepe in grana, e conservateli chiusi sempre coperti d'olio.

Dosi a piacimento.

26.

Guarnizione di cavolo lombardo o cappuccio.

213. Mondate dei cavoli lombardi o cappucci, e trinciateli a tagliatelli; metteteli quindi in casseruola con un po' di sale, e dopo che li avrete fatti ben riscaldare, sicchè gettino una parte dell'acqua, che contengono, gettatevi entro dell'aceto, dell'olio, dell'aglio; e fateli cuocere a fuoco ardente.

Dosi per sei porzioni.

Cavoli	, , , , , , , ,		3
Aceto	, , , , , ,	bicchieri	2
Olio	, , , , , ,	cucchiai	5
Sale quanto basta.			

27.

Guarnizione di patate fritte.

214. Friggete, in padella a largo d'olio, delle piccole patate; e così calde guarnitene qualche piatto.

Dosi per sei porzioni.

Patate monde	gram.	450

28.

Guarnizione di patate marinate.

215. Tagliate a dadi delle patate già mondate; e dopo che le avrete fritte a largo d'olio, le porrete in un piatto fondo, e subitamente vi verserete sopra dell'aceto caldo in cui vi avrete fatto bollire un battuto composto d'aglio, d'origano e di acciughe salate, diliscate, e monde.

Dosi per sei porzioni.

Patate	gram.	400
Aceto	bicchieri	1 1/2
Origano secco	ramoscelli	2
Aglio	spicchi	2
Acciughe salate		4

29.

Mostarda forte.

216. Prendete della senepa fresca, oleosa, di un grato ma pungentissimo gusto, versatevi sopra un bicchier d'acqua bollente, tramenatela sicchè divenga liquida; indi servitela in salsiera.

Dosi per sei porzioni.

Senepa	gram.	30
Acqua	bicchiere	1/2

30.

Mostarda fortissima.

217. Pestate in mortaio dei capperi, e dei peperoni rossi secchi, passateli allo staccio, e stemperate la passatura con olio e aceto; aggiungetevi un po' di senepa, indi servitela in salsiera.

Dosi per sei porzioni.

Capperi	,	gram.	30
Peperoni forti	,	»	20
Senepa	,	»	15
Olio	,	cucchiai	3
Aceto	,	»	6
Sale quanto basta.			

Capo XV.
POLPETTONI

I.
Polpettone di costole di bietole.

218. Fatto rosolare, in casseruola ad olio caldo, per un solo minuto, un tritume d'aglio, di prezzemolo e di acciughe salate, diliscate, e monde; aggiungetevi subito dei pignoli ben pestati, e stemperati in una mestolata di acqua fredda; ed appena questo intinto alzerà il bollore, vi getterete entro le costole di bietole bianche, già lessate con acqua e sale, sgocciolate, e tagliate alla lunghezza d'un dito. Quando poi l'intinto si sarà incorporato alle bietole, verserete il tutto in un tegame unto d'olio, ed ivi ben spianato con un cucchiaio, cosperso di pan grattugiato, ed asperso d'olio, l'infornerete.

Dosi per sei porzioni.

Coste di bietole	gram.	800
Aglio	spicchi	4
Acciughe salate		4
Prezzemolo	mazzettino	1
Pignoli	gram.	80
Olio	cucchiai	8

Pan grattugiato e sale quanto basta.

2.
Polpettone di melanzane.

219. Fate rosolare, in casseruola con olio, della cipolla trinciata; infondetevi quindi della conserva di pomidoro, sciolta in acqua calda, che tirerete a densità; unitevi un tritume d'aglio, di prezzemolo, di acciughe salate, e lasciatelo crogiolarsi in quest'intinto per quat-

tro o cinque minuti, versandovi qualche cucchiaio di vino bianco di tratto in tratto; aggiungetevi poscia delle mandorle ben pestate, e stemperate in una o due mestolate di acqua calda. Dopo due o tre minuti gettatevi entro le melanzane già mondate, tagliate a quarti o a fette, bislessate con acqua e sale, e sgocciate. Rimestate bene il tutto, e versatelo in un tegame unto d'olio; spianatelo, cospergetelo di pan grattugiato, di un po' di pepe, d'olio; e finalmente infornatelo.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Conserva	gram.	12
Aglio	spicchi	4
Prezzemolo	mazzettini	2
Acciughe salate		2
Mandorle	gram.	60
Olio	cucchiai	8

Pan grattugiato e sale quanto basta.

3.

Polpettone di carote.

220. Prendete delle cipolle, tagliatele a quarti, e dopo che le avrete fatte rosolare, in casseruola ad olio bollente, gettatevi entro le carote, che già avrete mondate, tagliate a dadi, cotte con acqua, sale, e sgocciate; e dopo cinque minuti, unitevi dei pignoli pestati, e stemperati con una mestolata di acqua fredda. Rimestatele bene affinchè l'intinto s'incorpori colle carote; e finalmente aggiuntivi dei capperi, versatele in un tegame unto d'olio; spianatevele, cospergetele di pan secco grattugiato, aspergetele d'olio, mettetevi due prese di sale e di pepe; indi cuocetele al forno.

Dosi per sei porzioni.

Cipolle		3
Carote	gram.	1000
Pignoli	»	50
Capperi	»	30
Olio	cucchiai	8

Pan grattugiato e sale quanto basta.

4.

Polpettone di spinaci.

221. Fate un tritume di prezzemolo, d'aglio, di acciughe salate, di capperi; e dopo d'averlo fatto rosolare in casseruola con olio per un minuto, aggiungetevi dei pignoli pestati, e stemperati in acqua fredda, non che gli spinaci già cotti con olio e sale senz'acqua; ed un po' d'uva di Cipro o di Smirne. Finalmente dopo d'averli ben rimestati, metteteli spianati in un tegame unto d'olio, cospergeteli di pan grattugiato e d'olio; poscia infornateli.

Dosi per sei porzioni.

Spinaci	mazzi	6
Prezzemolo	mazzetto	1
Acciughe salate		3
Pignoli	gram.	60
Capperi	»	20
Aglio	spicchi	3
Uva	gram.	25
Olio	cucchiai	8

Pan grattugiato e sale quanto basta.

5.

Polpettone di zuccotti.

222. Scegliete dei piccoli zuccotti, tagliateli a fette, e cospersi di sale macinato, attendete tre ore prima d'infarinarli e di friggerli in olio, onde dar tempo che sgocciolino l'acqua, che contengono. Poscia queste fette di zuccotti già fritte, disposte a strati in un tegame, conditele colla salsa n. 1 capo IV. Finito che abbiate di disporre gli strati e condirli, cospergetene bene tutta la superficie di pan grattugiato e di olio; indi infornatelo.

Dosi per sei porzioni.

Zuccotti	18

Salsa, n. 1 capo IV.

6.

Polpettone di cipolle.

223. Tagliate a pezzi delle cipolle, mettetele a rosolare in padella con olio e sale, e quando abbiano preso il color dell'oro, unitevi una salsa come al capo IV, e rimestatele bene. Poscia fatto uno strato di crostini di pan fritto in un tegame, gettatevi sopra le cipolle, spianatele, cospergetele di pan grattugiato, aspergetele d'olio; finalmente infornatele.

Dosi per sei porzioni.

Cipolle grosse , , , , , , , 12
Salsa, vedi capo IV.

7.

Polpettone di navoni.

224. Fate un tritume di cipolla, d'aglio, di prezzemolo, di acciughe salate; indi ponetelo in casseruola, entro cui già avrete posto i navoni mondati, tagliati a dadi e lavati, con olio, sale e pepe. Fateli cuocere a lentissimo fuoco, aggiungendovi qualche mezzo bicchier di vino bianco, generoso: rimestateli sovente, e quando siano arrivati a cottura, messi in un tegame, ed ivi spianati, cospergeteli di pan secco grattugiato. Finalmente aspergeteli d'olio, ed infornateli.

Dosi per sei porzioni.

Navoni , , , , , ,	chil.	2
Cipolla , , , , , , , ,		1
Aglio , , , , , ,	spicchi	3
Acciughe salate , , , , , ,		3
Pepe , , , , , ,	centigr.	10
Olio , , , , , ,	cucchiai	8

Pan grattugiato e sale quanto basta.

8.

Polpettone di broccoli.

225. Pestate in mortaio dell'aglio, delle acciughe

salate, dei pignoli e dei capperi. Stemperate poscia questo battuto in olio con un po' di acqua calda ed agro di limone; indi servitevene per condire i broccoli, che già lessati con acqua e sale, e bene sgocciati, spianerete in un tegame; e cospersi di pan grattugiato e d'olio, infornerete.

Dosi per sei porzioni.

Cime di broccolo		6
Aglio	spicchi	3
Acciughe salate		3
Pignoli	gram.	70
Capperi	»	30
Limone		1
Olio	cucchiai	8

Pan grattugiato e sale quanto basta.

9.

Polpettone di cardi.

226. Ponete in casseruola con olio della cipolla tagliuzzata; e quando abbia preso il color dell'oro, aggiungetevi un tritume di prezzemolo, di sedano, di carote e di acciughe salate, che farete rosolare per cinque minuti. Versatevi poscia della conserva di pomidoro sciolta in acqua calda; e quando questa l'abbiate tirata a densità, gettatevi entro i cardi, già lessati con acqua e sale, ben mondati dai fili, tagliati a dadi, e sgocciolati; non che dei pignoli pestati e stemperati in una o due mestolate di acqua fresca. Lasciateli cuocere per cinque o sei minuti in questo intinto; indi ben rimestati, versateli e spianateli in un tegame. Finalmente dopo d'averli cospersi di pan secco grattugiato, ed aspersi d'olio; infornateli.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Prezzemolo	mazzettino	1
Sedano	mazzetto	1
Carota		1
Acciughe salate		3

Pignoli	, gram.	40
Conserva	, gram.	12
Cardi	, chil.	1 1/2
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

10.

Polpettone di cavoli - fiori.

227. Dopo d'aver fatto rosolare in casseruola con olio, per lo spazio di due minuti, un tritume d'aglio, di prezzemolo e di acciughe salate, aggiungetevi dei capperi, dei pignoli pestati, e stemperati in acqua fredda; e lasciate crogiolarsi il tutto per quattro o cinque minuti. Poscia posti in tegame i cavol - fiori, che già avrete allessato con acqua e sale, ed avrete sgocciolato, versatevi sopra questa salsa; rimestatela bene, spianateli, cospergeteli di pan secco grattugiato, aspergeteli d'olio, e finalmente infornateli.

Dosi per sei porzioni.

Aglio	spicchi	3
Prezzemolo	mazzettino	1
Acciughe salate		3
Capperi	, gram.	30
Pignoli	, gram.	50
Cavoli fiori		2
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

11.

Polpettone di pesce.

228. Fate rosolare in casseruola con olio della cipolla tagliata a pezzettini, aggiungetevi un tritume composto di acciughe salate, di prezzemolo, di sedano, di carote e di funghi secchi rammollati; e dopo cinque minuti versatevi della conserva di pomidoro sciolta in una mestolata di acqua calda, oppure dei pomidoro purgati dai semi, e dipellati che tirerete alla densità di salsa. Poscia pestati in mortaio dei pignoli, ed unito a questi della polpa di pesce boldrò o di nasello, oppure

dei bianchetti o rosetti; un pezzo di mollica di pane stemperata in acqua calda ed alquanto premuta colle mani, e delle scariole già lessate, sgocciate, e tritate; pestate bene il tutto sino a riduzione d'una pasta soffice. Finalmente unita a questo battuto la salsa, che avete già preparata; ripestate nuovamente tutto insieme. Quando poi questo battuto sia giunto al punto desiderato, versatelo in un tegame unto d'olio; spianatevelo, cospergetelo di pan secco grattugiato, aspergetelo d'olio; finalmente infornatelo.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Acciughe salate		3
Prezzemolo e sedano	mazzetto	1
Carota		1
Funghi secchi	gram.	10
Conserva	»	10
Oppure pomidoro		4
Pignoli	gram.	30
Polpa di pesce	»	300
Mollica di pane	»	200
Scariole		4
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

12.

Polpettone di caviale.

229. Pestate bene in mortaio del caviale; infondendovi a goccie dell'olio e dell'agro di limone affinchè divenga bianco. Indi unitevi dei pignoli, e pestateli insieme sino a che s'incorporino con esso. Poscia unite a questo battuto delle scariole o bietole già lessate, sgocciate, e tritate; tramenatele con esso, sino a formare una specie di polenta. Finalmente versate e spianate questo ripieno in un tegame unto d'olio; cospergetelo di pan secco grattugiato, ed asperso d'olio; infornatelo.

Dosi per sei porzioni.

Caviale	gram.	100
Pignoli	»	50

Scariole		6
Limoni		2
Olio	cucchiai	8

Pan grattugiato e sale quanto basta.

13.

Polpettone di baccalà.

230. Fate rosolare, in casseruola con olio, della cipolla tagliuzzata: aggiungetevi un tritume di prezzemolo, di carote, di sedano, di funghi secchi rammollati, e di acciughe salate; e dopo cinque o sei minuti, versatevi della conserva di pomidoro sciolta in un po' di vino bianco, che tirerete a densità di salsa; indi unitevi dei pignoli pestati, e stemperati in una mestolata di acqua fresca; e lasciate crogiolarsi il tutto a lento fuoco per quattro minuti. Poscia tritato, e ben pestato un pezzo di baccalà diliscato, unitamente a delle scariole già allessate, e sgocciate; unite la salsa a questo battuto, e ripestate nuovamente il tutto insieme. Quando poi l'abbiate ridotto ad una pasta soffice, e molto morbida; versatelo e spianatelo in un tegame unto d'olio. Finalmente cospergetelo di pan secco grattugiato, aspergetelo d'olio, ed infornatelo.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Prezzemolo e sedano	mazzetto	1
Funghi secchi	gram.	10
Acciughe salate		2
Pignoli	gram.	40
Conserva	»	12
Carota		1
Baccalà rammollato	gram.	400
Scariole		4
Olio	cucchiai	8

Pan grattugiato e sale quanto basta.

14.

Polpettone di carciofi.

231. Mettete dei carciofi, già privati delle foglie

dure, e tagliati a sesti, in acqua fresca con un limone tagliato a fette. Dopo un'ora, estraeteli dall'acqua, meno il limone; ed allessati in acqua con sale, fateli sgocciare. Poscia fatto rosolare, per uno o due minuti in casseruola con olio, un tritume di prezzemolo, d'aglio e di acciughe salate; unite a questo i carciofi, e dei pignoli pestati, e stemperati in una mestolata di acqua fresca. Lasciateli crogiolarsi in questo intinto per cinque minuti; indi versati, e spianati in un tegame unto d'olio, cospergeteli di pan grattugiato. Finalmente aspersi d'olio infornateli.

Dosi per sei porzioni.

Carciofi		12
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	3
Acciughe salate		3
Pignoli	gram.	60
Olio	cucchiai	8

Pan grattugiato e sale quanto basta.

15.

Polpettone misto.

232. Fate allessare con acqua e sale delle scariole, oppur delle bietole; indi estratte dalla pentola, tagliuzzate, e ben sgocciate, strascinatele in un intinto d'olio caldo, in cui avrete fatto soffriggere delle acciughe salate, diliscate, e monde. Oppure quando le abbiate fatte sgocciare, tramenatele in una salsa già preparata come al capo IV, e quando questa siasi incorporata, versate e spianate queste bietole o scariole in un tegame unto d'olio. Poscia dipellate, e pestate in mortaio delle patate già lessate; e stemperatele con un po' di lievito e di farina, servendovi di qualche mestolata di acqua tiepida alquanto salata, e di qualche cucchiaio d'olio. Lasciate lievitare in luogo caldo questa farinata di patate; indi versata e spianata nel tegame sopra le bietole o scariole, cospergetela di pan grattugiato, ed aspergetela d'olio; finalmente infornatela.

Dosi per sei porzioni.

Scariole		4
Acciughe salate		2
Patate	gram.	400
Lievito	»	30
Farina di grano	gram.	80
Olio	cucchiai	9

Pan grattugiato e sale quanto basta.

Capo XVI.
FRITTURE

I.
Fritto di stecchi.

233. Fritto che abbiate dei pezzetti di pesce ben diliscati, e infarinati, rimestateli, ancor caldi in una salsa simile a quella del n. 1 capo IV: oppur ad un'altra di vostro gradimento, che potete scegliere nel capo IV; avvertendo di non lasciarli troppo tempo in salsa affinchè non si rammolliscano; e di scegliere a preferenza il pesce di carne soda come il pesce prete, il boldrò, lo scorfano, ecc. Intinti così questi pezzettini di pesce in detta salsa, infilzatene quattro o cinque per ogni stecco (lo stecco è un piccolo bastoncino, che serve per stuzzicare i denti, de' quali ne preparerete 12). Poscia ben pestati in mortaio dei pignoli rimasti a molle in acqua fresca per tre ore; unite a questi una patata o due già lessate, dipellate, e calde, un pezzo di polpa di merluzzo fresco, un pezzo di mollica di pane stemperata in acqua calda, e poi premuta colle mani, non che un po' di sale e di olio. Unite così queste cose, pestatele bene sicchè vengano a formare una pasta soffice. Ciò fatto, colle mani unte d'olio, prendete tanto di questa pasta quanto un uovo, e bene schiacciata fra le palme, riducetela ad una focaccetta ovale. Poscia posate nel mezzo di questa uno stecco in cui avete infilzato il pesce fritto; ponete sopra di esso ancora un po' di salsa, avvertendo che non sia troppo liquida; indi con questa focaccetta fasciate lo stecco, ma con tale garbo da farlo comparire qual uovo infilzato nello stecco. Fatto il primo; similmente farete tutti gli altri di seguito, i quali prima di friggerli in olio bollente, li ravvolgerete bene in pan secco grattugiato.

Dosi per sei porzioni.

Pesce per friggere	, gram.	100
Pesce per pestare	»	400
Patata	,	1
Pignoli	, gram.	30
Mollica di pane	, gram.	200
Olio	cucchiai	4

Pan grattugiato e sale quanto basta.

Avvertenze.

1. Negli stecchi vi potete infilzare non solo del pesce fritto, ma ben anco di quello fatto a ragò, non che dei funghi freschi, cotti in salsa, delle carote, dei cavoli fiori fritti, e mille altre cose a piacimento.

2. La fascia dello stecco si può fare anche con altri battuti; come per esempio di baccalà o di patata. Se lo volete far di baccalà primieramente preparatevi un po' di salsa come al n. 1 capo IV, poscia preso un pezzo di baccalà rammollato, tritatelo fino, pestatelo con una patata lessata, con dei pignoli, ed un pezzo di mollica di pane inzuppata in acqua calda e poi premuta, e con la salsa, che avete preparato. Resa questa pasta assai soffice, servitevene per fasciare gli stecchi. Se poi la volete fare di patata, impastate delle patate allesse, con un po' di salsa concentrata, unitamente ad un po' di lievito e di farina; e quando questa pasta abbia lievitato, tenendola in luogo caldo, servitevene per fasciare gli stecchi.

2.

Polpette fritte di pesce.

234. Fatto il ripieno come quello delle polpette n. 145; oppure come quello degli occhi di balena n. 147, di questo formatene tante polpette, che friggerete dopo d'averle passate in pan secco gruttugiato. Queste polpette si servono calde, ornate di prezzemolo fritto.

Dosi per sei porzioni.

Vedi n. 145.

3.

Polpette fritte di riso.

235. Farete un buon risotto come al n. 27; colla differenza, che lo lascierete alquanto più fermo; e dopo che l'avrete tolto dal fuoco, v'aggiungerete tanto fior di farina da renderlo sufficientemente sodo; epperò lo rimesterete bene, sicchè la farina s'incorpori col riso. Unte poscia le mani d'olio, farete di esso tante polpette della grossezza di un uovo, che friggerete dopo d'averle passate nel pan gruttugiato.

Dosi per sei porzioni.

Vedi n. 27.

4.

Ravioli fritti.

236. Fate dei ravioli come al n. 69; indi invece di bollirli, e condirli, friggeteli in padella a largo d'olio; e così caldi, serviteli in tavola.

Dosi per sei porzioni.

Vedi n. 69.

5.

Cialde fritte.

237. Pestate bene dei pignoli in mortaio con un pezzettino di corteccia di limone; indi chiusi in un pannolino, mungeteli, e premeteli, tenendoli infusi in un litro di acqua onde farne uscire tutto il latte. Ciò fatto, mettete in questa lattata del riso con un po' di zucchero ed un tantino di sale; e fatelo cuocere in casseruola di terra a lento fuoco rimestandolo continuamente. Arrivato a cottura perfetta, aggiungetevi tanto fior di farina per quanto basti a legarlo; e toltolo dal fuoco, lasciatelo raffreddare. Prendete poscia delle cialde, cominciate a bagnarne una tuffandola leggermente in acqua fresca; indi con un cucchiaio mettetevi sopra un poco di questo

ripieno, e piegata la cialda, premetene le estremità affinchè il ripieno non esca. Ciò fatto, passatela nel pan grattugiato, e postala in un piatto, proseguite collo stesso metodo per quelle che rimangono. Finalmente quando abbiate finito di farle tutte, friggetele in padella a largo d'olio; e preso che abbiano un bel colore di oro, estraetele, e servitele cosperse di zucchero e cannella.

Dosi per sei porzioni.

Riso	gram.	200
Farina	»	40
Pignoli	»	70

Zucchero e cannella quanto basta.

6.

Cialde fritte ai tartufi.

238. Preparatevi una salsa come al n. 34 aggiungetevi poscia dei tartufi tagliati al trancio, e fateli cuocere in essa per due minuti. Pestate quindi in mortaio della polpa di merluzzo fresco unitamente ad un pezzo di mollica di pane inzuppata in una lattata di pignoli o di mandorle; e quando questo battuto sia reso come una pasta soffice, unitevi la salsa coi tartufi ridotta a giusta densità, e ripestate bene il tutto insieme. Finalmente prese le cialde, riempitele e friggetele come si è detto al n. 237.

Dosi per sei porzioni.

Pesce	gram.	300
Mollica di pane	»	100
Pignoli	»	30
Tartufi	»	30

Salsa, vedi n. 34.

7.

Costolette fritte di tonno fresco.

239. Prendete un pezzo di ventresca di tonno fresco, tagliatela a pezzi lunghi, larghi quattro dita, poneteli in un piatto dove già avrete posto un po' d'olio,

di sale, d'agro di limone, e ravvolgeteli bene in questo intinto. Ciò fatto, premeteli e passateli nel pan grattugiato; avvertendo di fargliene cogliere più che sia possibile; indi friggeteli a largo d'olio, e serviteli caldi premendovi sopra del limone.

Dosi per sei porzioni.

Ventresca di tonno , , , , , gram. 700
Olio, sale, limone e pan grattugiato quanto basta.

8.

Costolette fritte di muggini.

240. Disquamate, sventrate, lavate, diliscate tre belle muggini; apritele per metà, facendo attenzione di non guastarle mentre ne togliete tutte le spine, ravvolgetele bene in una salsa fatta con olio, sale, pepe, aglio, prezzemolo tritati, ed agro di limone; poscia passata ogni schiappa nel pan grattugiato a guisa delle costolette alla milanese; friggetele a largo d'olio, e calde servitele.

Dosi per sei porzioni.

Muggini , , , , , , , , , 3
Salsa come sopra quanto basta.

9.

Frittura di pesce alle borraggini.

241. Fate prima bislessare un mazzo di borraggini; quindi spremetele onde sgravarle dell'acqua. Fate poscia una salsa come al n. 34, resa più densa per mezzo di maggior cottura, e pestatela bene in mortaio con della polpa di pesce fresco, unitamente ad un pezzo di mollica di pane, rammollata in acqua calda, e poi ben premuta colle mani. Unite le borraggini a questo battuto; e pestate ancora il tutto insieme sicchè divenga una pasta soffice. Finalmente fate di essa tante pallottole della grossezza di un uovo, passatele in pan secco grattugiato, friggetele, e servitele calde, adorne di prezzemolo fritto.

Dosi per sei porzioni.

Pesce	gram.	400
Mollica di pane	»	200
Borraggini	mazzo	1

Salsa vedi n. 34.

N. B. Al pesce vi potete sostituire della polpa di baccalà, dilisca-ta, tritata, e pestata.

10.

Crostini fritti di frutti di mare.

242. Prendete un pan raffermo, toglietevi tutta la corteccia; tagliatene tutta la mollica a mostaccioli, che farete friggere in padella con olio dopo d'averli intinti in latte di pignoli con un po' di sale; ponete su di essi dei frutti di mare, crudi, o cotti, come ostriche, cannolini, arselle, telline, ricci; indi serviteli conditi con agro di limone oppure colla salsa n. 44.

Dosi per sei porzioni.

Mollica di pane	gram.	300
Pignoli per la lattata	»	30

Frutti di mare quanto basta.
Salsa n. 44 quanto basta.

11.

Crostini di pane fritti alla salsa di tartufi.

243. Tagliate una mollica di pan raffermo a mostaccioli, che intinti in latte di pignoli con un po' di sale, li friggerete dopo d'averli ben ravvolti in pan secco grattugiato. Poscia disposti in bell'ordine in un piatto, e conditi colla salsa n. 40, li servirete caldi.

Dosi per sei porzioni.

Mollica di pane	gram.	300

Salsa, vedi n. 40.

12.

Crostini di pane fritti alla salsa piccante.

244. Fate dei mostaccioli, e friggeteli come si è detto sopra al n. 243; conditeli colla salsa piccante n. 54, e serviteli caldi.

Dosi per sei porzioni.

Mollica di pane , , , , , gram. 300
Salsa, vedi n. 54.

13.

Lumache fritte.

245. Scegliete delle lumache raccolte da due mesi; fatele cuocere con acqua e sale per due ore; estraetele dal guscio con una grossa spilla; sgocciolatele, infarinatele, friggetele, e servitele calde.

Dosi per sei porzioni.

Lumache , , , , , , , 100

14.

Arselle, ostriche, e telline fritte.

246. Prendete delle arselle, o delle telline, o delle ostriche; estraetele dalla loro conchiglia; infarinatele; friggetele in padella con olio, e servitele calde asperse d'agro di limone.

Dosi per sei porzioni.

Arselle ecc. , , , , , , , 80

15.

Crostini fritti alla salsa d'ostriche.

247. Fate dei mostaccioli, e friggeteli come si è detto al n. 243; conditeli colla salsa n. 62, e serviteli caldi.

Dosi per sei porzioni.

Mollica di pane , , , , , gram. 300
Salsa, vedi n. 62.

16.

Frittata di caviale.

248. Pestate bene nel mortaio del caviale; ed affinchè divenga come una polentina bianca, spruzzatelo di tratto in tratto con acqua e limone. Arrivato al punto voluto, toglietelo dal mortaio, e pestate nello stesso pignoli con della mollica di pane rammollata in acqua calda, e poi premuta colle mani. Ciò fatto, prendete delle scariole, che già avrete fatto allessare e sgocciare, tritatele e premetele alquanto; indi unendo questo ai due battuti, con un cucchiaio rimestate e sbattete bene tutto insieme sicchè divenga una pasta soffice. Finalmente posta al fuoco la padella con entro dell'olio, quando questo cominci a fumare, versatevi entro tutto il preparato. Agitate spesso la padella, affinchè il contenuto non si attacchi al fondo; e quando v'accorgerete che siasi già rappreso di sotto, prendete un piatto della lunghezza della padella, sovrapponetelo alla bocca della stessa, e voltate e rivoltate la frittata, sicchè si rapprenda, e bene si unisca, acquistando un bel color di oro. Anzi volendo dare un color di uova alla frittata, altro non avete a fare che stemperare una presa di zafferano in un po' di acqua, ed infonderla nel mortaio col caviale, e pignoli.

Dosi per sei porzioni.

Caviale	gram.	90
Scariole		3
Pignoli	gram.	30
Mollica di pane	»	60

17.

Frittata di pesce.

249. Dopo che avrete pestato in mortaio dei pignoli con un po' di sale, e di aglio, unitamente ad un pezzo di mollica di pane, rammollata in acqua calda, e poi premuta colle mani; aggiungetevi un pezzo di polpa di pesce merluzzo, (ossia nasello) con una presa di zafferano sciolto in un cucchiaio di acqua, e pestate an-

cora tutto insieme. Poscia quando questo battuto sarà divenuto ben soffice, vi unirete un po' di salsa n. 34, non che delle scariole allessate, sgocciate, e tagliuzzate, che rimesterete col battuto affinchè s'incorporino con esso. Finalmente posta al fuoco la padella con l'olio necessario, farete la frittata come al n. 248.

Dosi per sei porzioni.

Pignoli	gram.	30
Mollica di pane	»	60
Polpa di pesce	»	100
Salsa, vedi n. 34.		
Scariole		3
Zafferano	presa	1
Sale quanto basta.		

18.

Frittata alle uova di tartaruga.

250. Sbattete bene in una tazza le uova di tartaruga; unitevi un pezzo di mollica di pane rammollata nel latte di pignoli, non che un tritume di prezzemolo, e di aglio, unito a qualche scariola allessata, e premuta colle mani; infondetevi un po' d'olio; gettatevi un po' di sale, e di pepe; e dopo d'aver ben sbattuto il tutto, fate la frittata come sopra al n. 248.

Dosi per sei porzioni.

Uova di tartaruga		20
Mollica di pane	gram.	40
Pignoli	»	20
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	1
Scariole		3
Pepe, olio, e sale quanto basta.		

19.

Frittelle all'anguilla.

251. Impastate del fior di farina con acqua, olio, sale, e salvia tritata; fatela lievitare per ott'ore con tanto di lievito quanto una noce. Cominciate a staccarne

due pezzetti, spianateli sulla madia collo spianatoio, tirandoli alla grossezza d'una moneta da cinque centesimi, ed alla larghezza d'una mediocre palma di mano. Sopra l'un di essi ponetevi dell'anguilla diliscata, con un po' di salsa n. 36, e l'altro mettetelo sopra come coperchio; e fatti combaciare i lembi dell'uno, e dell'altro, intortigliateli in modo a formare un cordone all'intorno che chiude l'anguilla, ed unisce le due sfogliette. Come questa fate tutte le altre; poscia friggetele.

Dosi per sei porzioni.

Fior di farina	gram.	350
Olio	cucchiai	1
Salvia	foglie	10
Anguilla e salsa, vedi n. 36.		

20.

Fritti di patata.

252. Lessate delle patate, dipellatele, ed ancor calde impastatele con due terzi di pasta di farina lievitata, corrispondente al loro peso, aggiungendovi un po' d'olio, di pepe, e di sale, e di salvia tritata. Lasciate lievitare questa pasta in luogo caldo; indi staccatene tanti pezzettini della grossezza di una noce, e friggeteli in padella ad olio bollente.

Dosi per sei porzioni.

Patate	gram.	300
Pasta di farina di grano	»	200
Olio	cucchiai	1
Salvia	foglie	10
Pepe	centig.	10
Sale quanto basta.		

21.

Altri fritti di patata.

253. Lessate delle patate, dipellatele, e ancor calde passatele allo staccio di crine. Poscia mescolatele con un po' di farina di grano stemperata in una o due mesto-

late di acqua fredda con sale; e dopo d'aver ben sbattuto questo mischio, friggetelo a cucchiaiate, oppure mondate delle patate crude, tagliatele a piccoli dadi; indi friggetele in padella con olio.

Dosi per sei porzioni.

Patate	gram.	600
Farina	»	60
Sale quanto basta.		

22.

Scorzonera fritta.

254. Mettete della farina in una tazza; aggiungetevi del prezzemolo tritato, un po' d'olio, di sale, una presa di zafferano, e stemperatela con del vino bianco; poscia mescolatevi della scorzonera già lavata, e tagliata alla lunghezza di un pollice, che friggerete a cucchiaiate in padella con olio.

Dosi per sei porzioni.

Scorzonera	mazzo	1
Farina	gram.	70
Vino bianco quanto basta.		
Prezzemolo	mazzettino	1
Zafferano	presa	1
Sale quanto basta.		

23.

Carciofi fritti.

255. Prendete dei carciofi, toglietene le foglie dure, e le sommità spinose; indi dopo d'averli tagliati a fette, strofinati con limone, e tenuti per dieci minuti in acqua fresca; estraeteli, sciugateli bene, e poi immersi in una pasta molle simile a quella della scorzonera n. 254, friggeteli.

Dosi per sei porzioni.

Carciofi	8

24.

Spinaci fritti.

256. Dopo d'aver purgato dalle foglie guaste, e lavato degli spinaci; bislessateli, estraeteli dall'acqua, sgocciateli, e premeteli un po' colle mani affinchè si sgravino dell'acqua, che contengono; indi immersi nella pasta molle, come al n. 254 friggeteli in simil guisa.

Dosi per sei porzioni.

Spinaci , , , , , , , mazzi 3

25.

Cardi fritti.

257. Mondate dei cardi, lessateli, estraeteli, sgocciateli, tagliateli a pezzetti lunghi, e larghi un dito; indi immergeteli in una pasta molle, come al n. 254, e similmente friggeteli.

Dosi per sei porzioni.

Cardi , , , , , , , gram. 700

26.

Zuccotti fritti.

258. Prendete dei zuccotti, tagliateli sottili a guisa di tagliatelli, spolverizzateli di sale, attendete che diano l'acqua, che contengono; poscia infarinateli, e friggeteli.

Dosi per sei porzioni.

Zuccotti piccoli , , , , , , , , , 12

27.

Fagiuolini in erba fritti.

259. Prendete dei fagiuolini freschi, bislessateli in acqua con sale, estraeteli, sgocciateli, infarinateli; poscia friggeteli.

Dosi per sei porzioni.

Fagiuolini , , , , , , gram. 300

28.

Costole di bietole fritte.

260. Bislessate le costole di bietole, già tagliate a pezzetti lunghi un dito, con acqua, e sale; estraetele, sgocciatele, infarinatele; oppure intingetele nella pasta molle come al n. 254; indi friggetele.

Dosi per sei porzioni.

Costole di bietola , , , , , gram. 300

29.

Funghi fritti.

261. Prendete dei funghi, neri o rossi, già alquanto maturi, tagliateli a fette, spolverizzateli di sale, lasciateli in riposo venti minuti; indi friggeteli dopo d'averli infarinati.

Dosi per sei porzioni.

Funghi freschi , , , , , , gram. 300

30.

Fritti di farina di ceci.

262. Prendete della farina di ceci, stemperatela in tanto di acqua da renderla una pasta piuttosto liquida; e messa a lievitare per una notte intiera con tanto di fermento quanto una grossa noce, rimestatela bene con una mestolina; aggiungetevi un po' di sale, e di pepe; poscia friggetela in padella a cucchiaiate.

Dosi per sei porzioni.

Farina di ceci , , , , , gram. 350

31.

Paniccia fritta.

263. Fate una polenta di farina di ceci, a guisa di quella di formentone; versatela sulla madia, e raf-

freddata, tagliatela a strisce sottili della lunghezza di un dito; friggetela poscia in padella ad olio caldo.

Dosi per sei porzioni.

Farina di ceci	gram.	350

32.

Acciughe o sardelle ripiene fritte.

264. Riempite le acciughe o sardelle come si è detto al n. 148; poscia infarinatele bene, e friggetele.

Dosi per sei porzioni.

Sardelle		24

33.

Rane fritte.

265. Prendete delle rane, tagliate loro la testa, ed i piedi; scorticatele, sventratele, e lavatele bene; mettetele poscia in un vaso in cui avrete versato del vino bianco, generoso con un po' di sale, di noce moscata, e qualche chiodo di garofano; e dopo d'averle tenute in questo intinto per tre ore, sgocciatele, infarinatele, e friggetele.

Dosi per sei porzioni.

Rane		24
Vino	bicchieri	2
Noce moscata	centig.	10
Garofano	»	30
Sale quanto basta.		

34.

Pesce fritto in generale.

266. Prendete di quei pesci, che si usano friggere, disquamateli, sventrateli, e tagliate loro i branchiali, e il di dentro delle orecchie, lavateli, e rasciutti, prima di friggerli infarinateli; avvertendo di lasciarli intieri, se piccoli, e di tagliarli a fette, se grossi. Il pesce, in ge-

nerale, si deve sempre mettere in padella ad olio ben caldo, e ordinariamente si ritira quando apparisce di color d'oro; ed affinchè riesca bene, si ricerca che l'olio lo copra perfettamente, ed il fuoco non sia ne troppo lento, ne troppo violento.

Dosi per sei porzioni.

Pesce , , , , , , , gram. 500

35.

Sepie, e calamai fritti.

267. Prendete delle sepie oppur de' calamai, cavatene l'osso della schiena, sventrateli, toglietene il nero, lavateli bene; tagliateli poscia a mo' di tagliatelli, fateli sgocciare, infarinateli, e finalmente friggeteli; avvertendo di non aspettare che prendano il color dell'oro, poichè se arrivassero a questo punto, diverrebbero duri, e perderebbero il loro sapore.

Dosi per sei porzioni.

Calamai o sepie , , , , , , gram. 600

36.

Arigusta fritta alla salsa.

268. Prendete l'arigusta, turatele con carta il foro anale, e gettatela in pentola quando l'acqua bolle gagliardamente. Dopo un quarto d'ora di cottura, se è grossa, levatela, trinciatela, e sgusciata, mettetene la carne in un piatto assieme alle gambe; il liquore giallo serbatelo a parte. Tagliate poscia a pezzi non tanto grossi la carne; indi infarinatela, e friggetela con olio in padella. In questo frattempo mettete in mortaio dei pignoli stati a molle in acqua fresca qualche ora, dei capperi, uno spicchio d'aglio, un po' di prezzemolo, un pezzetto di mollica di pane rammollata in aceto bianco, e tre acciughe salate; e quando queste cose siano ben pestate, aggiungetevi quel liquido giallo, che avete serbato; non che dell'olio, e del sugo di limone; stemperate bene questa salsa, avverten-

do di non lasciarla nè troppo liquida, ne troppo densa, e con questa conditene i pezzi di arigusta ben disposti in un piatto.

Dosi per sei porzioni.

Arigusta , , , , , , , , , 1
Salsa, leggi la formola.

37.

Pesci fritti all'agliata.

269. Friggete i pesci, come già si è indicato sopra e metteteli in un piatto fondo; fatto poscia un tritume d'aglio, d'origano, di salvia, e di rosmarino; gettatelo in padella con sale a sufficienza, dove già avrete posto dell'aceto bianco; ed ivi fatto bollire per due minuti, versatelo ben caldo sopra i pesci fritti.

Dosi per sei porzioni.

Pesce , , , , , , , gram, 600
Aglio , , , , , spicchi 4
Origano, salvia e rosmarino , , mazzettino 1
Aceto , , , , , , bicchieri 2
Sale quanto basta.

38.

Baccalà fritto all'agliata o senza.

270. Scegliete del Baccalà già rammollato, tagliatelo a pezzi larghi quattro dita; infarinatelo, e friggetelo; oppur tingetelo in pasta molle come al n. 254. Se poi vi piace fatto all'agliata, conditelo caldo colla salsa al n. 269, oppur con quella dell'arigusta n. 268.

Dosi per sei porzioni.

Baccalà , , . . , , , gram. 600

39.

Frittelle di baccalà al cavolo.

271. Tritate minutamente un pezzo di baccalà rammollato, pestatelo poscia con del cavolo fiore o broccoli

lessati; aggiungetevi un po' di aglio tritato; e finalmente ravvolto tutto questo battuto in pasta molle come al n. 254, friggetelo a cucchiaiate.

Dosi per sei porzioni.

Baccalà , , , , , , , gram. 400
Broccolo o cavolo fiore , , , , , 1

40.

Frittelle di baccalà o stoccofisso.

272. Scegliete del buon baccalà o del buon stoccofisso, tagliatelo a pezzettini, ravvolgeteli nella pasta molle simile a quella della scorzonera n. 254; e friggeteli in padella ad olio bollente a cucchiaiate.

Dosi per sei porzioni.

Baccalà o stoccofisso , , , , gram. 600

41.

Frittelle di bianchetti o di rossetti.

273. Prendete i bianchetti, o rossetti, così crudi, e freschi come sono venuti dal mare, mescolateli colla pasta molle simile a quella della scorzonera n. 254; indi friggeteli a cucchiaiate.

Dosi per sei porzioni.

Bianchetti o rossetti , , , , , gram. 400

N. B. I bianchetti, e rossetti si possono friggere anche infarinati; però è d'uopo distaccar gli uni dagli altri per quanto è possibile; e a ciò ottenere giova scuoterli fra la farina in uno staccio.

42.

Frittelle di cavolo fiore.

274. Lessate del cavolo fiore in acqua con sale; e quando sia cotto, estraetelo, sgocciatelo, pestatelo in mortaio con un'acciuga salata, e mezzo spicchio d'aglio; indi travolto nella pasta molle simile a quella della scorzonera n. 254, friggetelo a cucchiaiate.

Dosi per sei porzioni.

Cavolo fiore di mediocre grossezza , , , 1

N. B. Il cavolo fiore si frigge anche a pezzetti infarinato.

43.

Frittelle di cardi.

275. Mondate i cardi, tagliateli a pezzetti, allessateli con sale, estraeteli, sgocciateli bene, ravvolgeteli nella pasta molle come al n. 254; indi friggeteli a cucchiaiate.

Dosi per sei porzioni.

Cardi , , , , , , , chil. 1

44.

Frittelle di borraggini.

276. Prendete delle borraggini, mondatele, lavatele in acqua abbondante per tre o quattro volte, sgocciolatele, trinciatele a mo' di tagliatelli, ravvolgetele nella pasta molle come al n. 254; poscia friggetele a cucchiaiate.

Dosi per sei porzioni.

Borraggini , , , , , , mazzi 2

45.

Frittelle di farina di frumento.

277. Stemprate della farina con un po' d'acqua, di vin bianco, d'olio, e di sale; aggiungetevi tanto lievito quanto una noce, sbattetela bene; lasciatela riposare una notte intiera in luogo caldo; indi friggetela ad olio bollente a cucchiaiate.

Dosi per sei porzioni.

Farina , , , , , , , gram. 200

46.

Catalogo di taluni pesci, che si solitano mangiar fritti, tenendo conto della stagione nella quale convien farne uso.

278.

Acciughe	tutto l'anno.	Murena	tutto l'anno.
Agone	autunno.	Merluzzo	tutto l'anno.
Angelo	autunno.	Notola	inverno.
Anguille	tutto l'anno.	Occhiata	tutto l'anno.
Argentina	inverno.	Pavazzi	primavera.
Bavosa	inverno.	Porchetto	tutto l'anno.
Bianchetti	tutto l'anno.	Pelledura	inverno.
Boghe	primavera.	Perchia	primavera.
Bolascio	tutto l'anno.	Pescimpiso	estate.
Bove pesce	estate.	Rasoio	tutto l'anno.
Calcinello	primavera.	Razza	tutto l'anno.
Capo nero	estate.	Rombo	inverno.
Perchia	tutto l'anno.	Rondine	estate.
Caviglione	inverno.	Rossetti	inverno.
Ferrazza	inverno.	Sardelle	tutto l'anno.
Ficotto	inverno.	Sepia	tutto l'anno.
Gallinella	estate.	Serretta	primavera.
Favotta	tutto l'anno.	Signora pesce	estate.
Chiandone	tutto l'anno.	Sogliola	inverno.
Chiozzo	tutto l'anno.	Sparletto	estate.
Lama	estate.	Sugherello	primavera.
Luccio	tutto l'anno.	Tanuta	tutto l'anno.
Menola	tutto l'anno.	Tordo	tutto l'anno.
Moromora	estate.	Tremola	tutto l'anno.
Mostella	inverno.	Triglia	tutto l'anno.
Muggine	tutto l'anno.		

Capo XVII.

LESSI

1.

Arigusta a lesso.

279. Prendete l'arigusta, turatele con carta il foro anale, e gettatela nella pentola quando l'acqua bolle gagliardamente. Se grossa, dopo un quarto d'ora di bollitura è cotta, se piccola, dopo cinque o sei minuti; quindi toglietela dall'acqua, e raffreddata che sia, trinciatela, sgusciatela, mettetene la carne tagliata a fette con le gambe in un piatto; e del liquido giallo, mescolato con olio, sale, pepe, agro di limone servitevene per condirla.

Dosi per sei porzioni.

Arigusta . . . . . chil. 1

2.

Stoccofisso a lesso.

280. Prendete dello stoccofisso rammollato, mettetelo in pentola con acqua, e sale; ed appena abbia alzato il bollore, ritiratelo dal fuoco, e lasciatelo nella sua medesima acqua per dieci minuti; indi ben diliscato, e caldo, servitelo in tavola. Si condisce con olio, pepe, sale, e limone.

Dosi per sei porzioni.

Stoccofisso . . . . . gram. 600

3.

Baccalà a lesso.

281. Scegliete un bel pezzo di baccalà, allessatelo come lo stoccofisso, e conditelo similmente.

Dosi per sei porzioni.

Baccalà . . . . . gram. 600

4.

Acciughe o sardelle a lesso.

282. Scapate le acciughe o sardelle, lavatele bene, mettetele in casseruola ad acqua fredda con dell'alloro, del limone, de' chiodi di garofano, della noce moscata, e sale necessario; indi ponetele sopra un fuoco lento, e quando appena cominciano ad alzare il bollore, ritiratele; però lasciatele nella loro acqua fino al momento di servirle in tavola.

Dosi per sei porzioni.

Acciughe o sardelle	gram.	600
Foglie di alloro		3
Chiodi di garofano	decigr.	3
Noce moscata	»	1
Fette di limone		2

5.

Bianchetti o rossetti a lesso.

283. Mettete una casseruola larga, al fuoco con acqua, e sale; e quando il bollore sia gagliardo, gettatevi entro i bianchetti o rossetti. Procurate di aumentare la fiamma del fuoco; e quando appena il bollore si alzerà gagliardo, ritirate la casseruola dal fuoco, estraete subito i bianchetti colla mestola bucherata, e metteteli in un piatto ben distesi. Si servono in tavola caldi o freddi, conditi con limone, ed olio. Il brodo è saporitissimo, molto rinfrescante, e nutritivo.

Dosi per sei porzioni.

Bianchetti o rossetti , , , , , gram. 600

6.

Lesso di dentice alla storiona.

284. Prendete un bel dentice fresco, d'un chilogramma e mezzo; disquamatelo, sventratelo, e lavatelo.

Poscia slargate una salvietta di filo bagnata in acqua fredda; mettete nel mezzo di essa del sedano, del prezzemolo, del timo, dell'alloro, dei chiodi di garofano, e dei pezzettini di noce moscata; indi ponete su di questi aromi il dentice cosperso di sale polverizzato. Mettete inoltre le medesime erbe, ed aromi sopra il dentice, e colla salvietta fasciatelo in modo, che niente possa uscire di ciò, che vi avete posto; per il che legherete la salvietta specialmente sulle due estremità. Poscia posta al fuoco la pesciaiola capace a contenerlo; ponetevelo entro, ed infondetevi tanto di acqua fredda, con sale, quanto basta per ben coprirlo. Fatelo bollire a lento fuoco per dodici minuti, indi ritiratelo; e dopo d'averlo lasciato riposare almeno per venti minuti, nella sua acqua, estraetelo, sfasciatelo con garbo, estraetene tutte le erbe, e le droghe; e posto in un piatto, servitelo caldo. Si condisce con olio, e limone.

7.

Lesso di ombrina alla salsa verde.

285. Prendete un'ombrina; disquamatela, sventratela, lavatela, mettetela nella pesciaiola con del prezzemolo, del sale, ed una buccia di limone, e tanto di acqua fredda quanto basta per ben coprirla. Mettetela sopra un fuoco lento, fatela cuocere per dieci minuti, se grossa, se piccola, due o tre; avvertendo di non farla bollire fortemente, poichè si guasterebbe. Appena cotta, toglietela dal fuoco, lasciatela riposare nel suo brodo almeno per dieci minuti; indi estratta, e posta in un piatto, servitela colla salsa n. 58; colla differenza, che invece di aceto, userete l'agro di limone.

8.

Lesso di storione o d'indorata alla salsa d'ostriche.

286. Lessate lo storione o l'indorata in egual maniera dell'ombrina n. 285; poscia servitela in tavola

colla seguente salsa. Prendete delle ostriche, estraetele dalle conchiglie; indi riposta la loro acqua in un piatto; pestatele bene nel mortaio, e ridotte a finissima pasta, passatele allo staccio. Unite poscia questa passatura all'acqua, che avete riposto nel piatto; aggiungetevi dell'olio, e dell'agro di limone; sbattetela bene con un cucchiaio, e servitele in salsiera, per condirne lo storione o l'indorata.

Dosi per sei porzioni.

Storione o indorata	gram.	600
Ostriche		10
Olio	cucchiai	6
Limoni		2

9.

Lesso di merluzzo alla salsa bianca.

287. Lessate il merluzzo alla stessa maniera dell'ombrina; servendovi della seguente salsa per condimento.

Pestate in mortaio delle acciughe salate, diliscate e monde, con dei pignoli rimasti a molle in acqua fresca per tre ore; passate poscia questo battuto allo staccio; stemperatelo con agro di limone, ed olio; e servitelo in salsiera.

Dosi per sei porzioni.

Merluzzo	gram.	600
Acciughe salate		3
Pignoli	gram.	50
Olio quanto basta.		

10.

Lesso di lupazzo alla salsa di pistacchi.

288. Lessate il lupazzo allo stesso modo dell'ombrina; e per condimento fate la seguente salsa.

Pestate in mortaio dei pignoli, dei pistacchi, delle acciughe salate e dei capperi; ridotto il tutto a finissima pasta, passatelo per istaccio, e stemprate questa passatura con olio ed agro di limone.

Dosi per sei porzioni.

Lupazzo	gram.	600
Pignoli	»	2
Pistacchi	»	10
Acciughe salate		2
Olio	cucchiai	8
Limoni		2

II.

Rondinino alla salsa di tartufi.

289. Lessate il rondinino alla stessa maniera dell'ombrina; e per condimento fate la seguente salsa.

Tagliate al trancio qualche tartufo; mettetelo in casseruola con dell'olio, del pepe e qualche acciuga salata, e fatelo rosolare per un minuto. Pestatelo poscia nel mortaio, e ridotto a finissima pasta, passatelo per lo staccio. Finalmente mettete questa passatura in salsiera, stemperatela con dell'agro di limone ed altro olio, e servitevene per condire il rondinino.

Dosi per sei porzioni.

Rondinino	gram.	600
Tartufi	»	40
Acciughe salate		1
Olio	cucchiai	8
Limoni		2

12.

Lesso di pesce spada alla salsa di pomidoro.

290. Lessate il pesce spada come l'ombrina; indi servitelo colla seguente salsa.

Prendete dei pomidoro, rompeteli, metteteli in casseruola con dell'aglio, della cipolla, del sedano, del prezzemolo; e fateli cuocere finchè non sieno ridotti ad una vera poltiglia. Poscia passati allo staccio, metteteli in una casseruola con dell'olio, nel quale già vi avrete fatto sciogliere delle acciughe salate, diliscate, e monde; e quando siano arrivati ad una giusta densità, servitevene per condire il pesce spada.

Dosi per sei porzioni.

Pesce spada	gram.	600
Pomidoro		6
Acciughe salate		2
Aglio	spicchi	2
Cipolla		1
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Olio	cucchiai	6

13.

Lesso di lucerna colla salsa ortolana.

291. Dopo d'aver lessato la lucerna come l'ombrina, conditela colla seguente salsa.

Fate un tritume d'aglio, di prezzemolo, di acciughe salate, di capperi, d'olive in salimora snocciolate. Mettetelo a rosolare in casseruola con olio per tre minuti; indi pestatelo in mortaio unitamente a dei pignoli e poco pepe. Quando sia ridotto a finissima pasta, passatelo per istaccio; e tutta la passatura, prima di servirla, stemperatela con dell'agro di limone ed altro olio.

Dosi per sei porzioni.

Lucerna	gram.	600
Aglio	spicchi	1
Prezzemolo	mazzettino	1
Capperi	gram.	12
Olive		12
Acciughe salate		2
Pignoli	gram	16
Olio	cucchiai	8
Pepe	decigr.	2
Limoni		2

14.

Lesso di grongo alla salsa gelata.

292. Lessate un grongo come l'ombrina, lasciatelo riposare nel suo brodo per una mezz'ora; indi estraetelo e ponetelo in un piatto fondo, ravvolto in figura rotonda. Prendete poscia del suo brodo, unitevi dell'aceto forte, del zafferano, della colla di pesce, e fatelo

bollire in una casseruola fino a che la colla non siasi dileguata: lasciatelo riposare due o tre minuti; indi filtratelo ad un pannolino, e di seguito versatelo sopra il grongo. Ciò fatto, immergete il piatto che contiene il grongo nella neve fino all'orlo; attendetene il perfetto congelamento; poscia servitelo.

Dosi per sei porzioni.

Grongo	gram.	800
Brodo per congelare	litri	1|2
Aceto bianco forte	bicchiere	1|2
Zafferano	decigr.	1
Colla di pesce	gram.	25
Sale quanto basta.		

15.

Lesso di polpo, e di polpo moschiato o moscaldino.

293. Quantunque il polpo, ed il polpo moschiato universalmente sieno tenuti come indigesti; tuttavia devesi confessare, essere un cibo de' più digeribili e sani, a motivo della grande quantità di albumina che contengono. Epperò affinchè non divengano indigesti, si richiede una brevissima cottura di cinque minuti e non più, e che siano freschi. Ond'è, che se volete mangiare questo cibo sanissimo, giova mettere a cuocere il polpo, o il polpo moschiato quando l'acqua bolle gagliardamente senza prima lavarlo, nè sventrarlo. Imperocchè l'albumina che contiene, serve di nutrizione, e per accelerare la digestione; il nero poi ed il giallo, sono un ottimo condimento stemperati con olio, limone e poco pepe.

Dosi per sei porzioni.

Polpo	gram.	500
Pepe	decigr.	3
Olio	cucchiai	8
Limoni		1

16.

Regola generale per allessare i pesci.

294. Generalmente i pesci, che si usano mangiare a lesso, si disquamano, si sventrano e si lavano; indi si mettono in casseruola o pesciaiola con del prezzemolo, una buccia di limone, del sale, e con tanto d'acqua fredda, per quanto basta a coprirli bene. Tutti i pesci bianchi, che non passano il mezzo chilogramma, si ritirano dal fuoco appena alzano il primo bollore. Quelli poi che giungono ad un chilogramma, o lo passano, è d'uopo lasciarli cuocere quattro o cinque ed anche sei minuti: e quindici o venti minuti se pesano tre o più chilogrammi. Avvertendo però, che qualunque pesce, devesi farlo bollire dolcemente a fuoco lento, in acqua abbondante, ed in recipiente largo. Nè devonsi togliere dall'acqua per servirli, se non dopo d'aver riposato nella stessa alcuni minuti se piccoli, ed un quarto d'ora e più, se grandi.

17.

Catalogo di taluni pesci di mare, che si solitano mangiare a lesso, nei diversi tempi dell'anno.

295.

Acciughe .	primavera.	Lucerna nera	inverno.
Bianchetti .	tutto l'anno.	Lucerna rossa	primavera.
Capone . .	tutto l'anno.	Lupazzo .	tutto l'anno.
Cavalla . .	autunno.	Morona . .	autunno.
Crovello .	tutto l'anno.	» spinosa	estate.
Dentice . .	tutto l'anno.	Muggine .	inverno e primav.
Fanfano . .	tutto l'anno.	Merluzzo .	tutto l'anno.
Figaro . .	autunno.	Ombrina .	tutto l'anno.
Favotta . .	tutto l'anno.	Orata . .	estate.
Grongo . .	tutto l'anno.	Palamita .	inverno e primav.
Imperatore .	primavera.	Papagallo .	estate.
Indorata . .	estate.	Parago . .	inverno.
Lampuga dorata	inverno.	Pesce prete	tutto l'anno.
Leccia . .	primavera.	Pesce-Re .	inverno.

Ribello . .	inverno.	Scombero .	primavera.
Rombo . .	inverno.	Spada-pesce	tutto l'anno.
Ronco . .	primavera.	Storione .	tutto l'anno.
Rondinino .	tutto l'anno.	Strombolo .	estate.
Rossetti .	inverno e primav.	Sugherello .	estate.
S. Pietro .	tutto l'anno.	Tanuta . .	estate.
Sarago . .	primavera.	Tecca . .	estate.
Sardelle .	primavera.	Tompella .	autunno.
Sarpa . .	autunno.	Tonno . .	tutto l'anno.
Scorfina .	inverno.	Topo-pesce	autunno.
Scorpena .	inverno.	Truggina .	tutto l'anno.

Capo XVIII.

ARROSTI.

1.

Baccalà arrosto colla salsa ai funghi.

296. Fate rosolare in casseruola con olio della cipolla trinciata, e quando abbia preso il color dell'oro, aggiungetevi un tritume di prezzemolo, di funghi secchi rammollati e di acciughe salate. Dopo d'averlo fatto rosolare per due minuti, mettetevi della conserva di pomidoro sciolta in un bicchier di vino bianco, non che dei pignoli pestati e stemperati in acqua fresca; e lasciate cuocere il tutto a lento fuoco per otto o dieci minuti. Mettete poscia il baccalà, già rammollato e tagliato a pezzi, in un tegame; entro cui già avrete posto un po' d'olio, e due spicchi d'aglio tritati. Condite bene ciascun pezzo con questa salsa; e dopo d'avervi sparso sopra del pan secco grattugiato, cuocetelo al forno.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Prezzemolo	mazzettino	1
Funghi secchi	gram.	12
Acciughe salate		2
Conserva	»	18
Pignoli	»	32
Aglio	spicchi	2
Olio	cucchiai	6
Baccalà	gram.	800
Sale quanto basta.		

2.

Baccalà arrosto colla salsa verde.

297. Pestate in mortaio del prezzemolo, delle acciughe salate, dei pignoli, e dei capperi; indi dopo d'a-

vere stemperato questo battuto con dell'olio, servitevene per condire il baccalà rammollato e tagliato a pezzi, che già avrete posto in un tegame, nel quale antecedentemente vi avrete posto del vino, dell'olio, e dell'aglio tritato. Così ben condito, cospergetelo di pan secco grattugiato, aspergetelo d'olio colla stagnara, e finalmente cuocetelo al forno.

Dosi per sei porzioni.

Baccalà	gram.	600
Prezzemolo	mazzettino	1
Acciughe salate		2
Pignoli	gram.	40
Capperi	»	30
Aglio	spicchi	2
Vino	bicchiere	1/2
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

3.

Stoccofisso arrosto colla salsa bianca.

298. Pestate in mortaio delle acciughe salate, con dei pignoli tenuti a molle in acqua fresca per due ore. Stemperate bene questa salsa con un bicchier d'acqua; indi servitevene per condire lo stoccofisso, che già avrete preparato in un tegame, nel quale antecedentemente avrete posto dell'aglio trito, e dell'olio. Spargete su di esso del pan grattugiato, un po' di pepe, e di sale; aspergetelo d'olio, poscia infornatelo.

Dosi per sei porzioni.

Stoccofisso	gram.	600
Pignoli	»	30
Acciughe salate		3
Aglio	spicchi	2
Pepe	decigr.	5
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

4.

Anguille arrosto.

299. Ponete in un tegame del vino bianco generoso, dell'aglio tritato, dei chiodi di garofano, della noce moscata, del pepe, delle foglie di alloro, e del sale a sufficienza. Indi scelte alcune anguille delle più belle, adagiatevele entro intiere, oppure tagliate a pezzi; cospergetele di pan grattugiato, aspergetele d'olio, ed infornatele.

Dosi per sei porzioni.

Anguille	. gram.	600
Vino bianco	bicchiere	1
Aglio	spicchi	3
Chiodi di garofano	decigr.	4
Noce moscata	»	2
Foglie di alloro		4
Pepe	decigr.	3
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

5.

Anguille arrosto alla salsa di pomidoro.

300. Ponete al fuoco una casseruola con olio; fate soffriggere in essa della cipolla, e quando abbia acquistato il color dell'oro, infondetevi dell'aceto bianco. Quando questo sia evaporato, ponetevi della conserva di pomidoro sciolta in acqua calda; oppure dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, che farete cuocere per dieci o dodici minuti, tramenandoli sovente. Poscia verserete questa salsa sopra le anguille, che già avrete disposto in un tegame unto d'olio; ed aggiuntovi un po' di sale, e di pepe, fatelo cuocere al forno.

Dosi per sei porzioni.

Anguille	. gram.	600
Aceto bianco	bicchiere	1/4
Conserva di pomidoro	. gram.	16
Oppure pomidoro		8
Cipolle pel soffritto		2

Pepe	decigr.	3
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

6.

Lumache arrosto.

301. Mettete a bollire a largo d'acqua, con sale, delle lumache. Pestate in mortaio dell'aglio con un po' di sale, e di pepe; indi tramenando l'aglio col medesimo pestello; infondetevi dell'olio a poco a poco, finchè l'olio incorporato all'aglio non formi una specie di salsa bianca. Dopo due ore di bollitura, estraete le lumache dalla pentola, sgocciolatele, ponetele in un tegame ben disposte l'una presso dell'altra coll'apertura in alto, versate su ciascuna di esse un po' di questa salsa, spargetele di pan grattugiato; poscia infornatele.

Dosi per sei porzioni.

Lumache		80
Aglio	spicchi	4
Pepe	decigr.	6
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

7.

Bianchetti arrosto.

302. Pestate bene in mortaio del prezzemolo, dell'aglio, con delle acciughe salate. Stemperate questo battuto con del vino bianco generoso, ed aggiungetevi dell'olio, e del sale. Slargate i bianchetti in un tegame unto d'olio, e conditeli con questo intinto. Poscia spargetevi sopra del pan grattugiato, aspergeteli d'olio; finalmente infornateli.

Dosi per sei porzioni.

Bianchetti	gram.	600
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	3
Acciughe salate		1
Vino bianco	bicchiere	1

Pepe	decigr.	4
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

8.

Patate arrosto con stoccofisso o con baccalà.

303. Prendete delle patate; lessatele, dipellatele e tagliatele a fette. Prendete poscia dello stoccofisso o baccalà, diliscatelo e tagliatelo a pezzetti. Mettete quindi in casseruola con olio, un tritume di prezzemolo, di cipolla, d'aglio, di carota, di acciughe salate; e quando questo abbia sufficientemente soffritto, aggiungetevi dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, ed un po' di pepe, e di vino bianco. Prendete in seguito le fette di patata, e lo stoccofisso o baccalà; alternate suolo per suolo: patate, stoccofisso, e salsa. Finalmente spargete sulla superficie alcuni capperi, qualche oliva, del pan grattugiato, aspergete d'olio; quindi infornate.

Dosi per sei porzioni.

Patate	gram.	300
Stoccofisso o baccalà	»	500
Prezzemolo	mazzettino	1
Cipolla		1
Carota		1
Acciughe salate		2
Pomidoro		6
Pepe	decigr.	3
Vino bianco	bicchiere	1
Capperi	gram.	4
Olive		20
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

9.

Tonno arrosto.

304. Adagiate in un tegame unto d'olio, il tonno fresco tagliato a pezzi; spargetevi sopra un tritume d'aglio, di cipolla, di prezzemolo, di acciughe salate, di po-

midoro dipellati e purgati dai semi; versatevi dei pignoli pestati e stemperati in un po' di vino bianco; infondetevi dell'olio, aspergetelo di sale, finalmente infornatelo.

Dosi per sei porzioni.

Tonno	gram.	700
Aglio	spicchi	2
Cipolla piccola		1
Prezzemolo	mazzettino	1
Acciughe salate		1
Pomidoro		6
Pignoli	gram.	30
Vino bianco	bicchiere	1
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

10.

Tonno arrosto alla salsa piccante.

305. Trittate una cipolla, e fatela soffriggere in casseruola con olio. Quando abbia acquistato il color dell'oro, aggiungetevi un tritume d'aglio, di prezzemolo, d'acciughe salate e di capperi; nel quale dopo che l'avrete fatto rosolare per un minuto vi getterete dei pignoli pestati e stemperati in aceto bianco. Lasciate cuocere questa salsa fino a che l'aceto non siasi evaporato; indi posto un po' d'olio in un tegame con un poco di sale, disponete in esso il tonno tagliato a pezzi. Ciò fatto passate la salsa per istaccio, e poi conditene bene il tonno, che metterete a cuocere nel forno.

Dosi per sei porzioni.

Tonno	gram.	700
Cipolla grossa		1
Aglio	spicchi	3
Prezzemolo	mazzettino	1
Acciughe salate		2
Pignoli	gram.	20
Capperi	»	50
Olio	cucchiai	6
Aceto bianco	bicchiere	1/2
Sale quanto basta.		

11.

Muggini arrosto.

306. Disquamate, sventrate, e lavate, diliscate, aprite in due parti le muggini; e così aperte in due ali, adagiatele in una tegghia, entro cui già avrete posto un po' d'olio, di sale, di pepe, d'aglio tritato, e di vino bianco generoso. Poscia spargetevi sopra un tritume d'aglio, e prezzemolo, aggiungetevi dei pomidoro dipellati, purgati dai semi e tritati, non che dei pignoli pestati e stemperati in un po' d'acqua. Spargetevi sopra il sale necessario, del pan grattugiato, aspergeteli d'olio; poscia infornateli.

Dosi per sei porzioni.

Muggini	gram.	700
Aglio	spicchi	3
Prezzemolo	mazzettino	1
Pomidoro		5
Pignoli	gram.	30
Vino bianco	bicchiere	1/2
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

12.

Merluzzo fresco in arrosto coi tartufi.

307. Disquamate, sventrate, lavate, aprite in due parti, diliscate un bel merluzzo fresco; indi così aperto, ponetelo in una tegghia in cui già avrete posto un po' di sale, di vino bianco, di olio, di aglio, e qualche garofano. Poscia spargetevi sopra dell'olio, del sale, e copritelo di foglie di tartufi tagliati al trancio. Inoltre stemperate in olio, acqua, e agro di limone, dei pignoli già pestati; indi con un cucchiaio, spargete questa salsa sopra i tartufi. Finalmente, spargetevi sopra del pan secco grattugiato, ed asperso di olio, infornatelo.

Dosi per sei porzioni.

Merluzzo	gram.	800
Vino bianco	bicchiere	1/4
Aglio	spicchi	1

Chiodi di garofano	decigr.	1
Tartufi	gram.	60
Pignoli	»	40
Limoni		1
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

13.

Arrosto di acciughe o di sardelle.

308. Scapate, lavate, diliscate delle acciughe e delle sardelle; ponetele aperte, a mo' di due ali, le une presso delle altre, in una tegghia, nella quale avrete già posto un po' d'olio, di sale, di vino, e di aglio. Spargetevi sopra un tritume composto di prezzemolo, e di aglio; aggiungetevi dei pomidoro dipellati, purgati dai semi, e ben tritati. Finalmente cospergetele di pan secco grattugiato; e dopo d'averle asperse d'olio caldo in cui avrete fatto sciogliere delle acciughe salate, ponetele a cuocere nel forno.

Dosi per sei porzioni.

Acciughe o sardelle	gram.	600
Aglio	spicchi	2
Vino bianco	bicchiere	1/2
Prezzemolo	mazzettino	1
Pomidoro		4
Acciughe salate		2
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

14.

Dentice, ombrina, lupazzo in arrosto.

309. Disquamate, sventrate, lavate un de' predetti pesci; tritate minutamente un mazzetto di prezzemolo, con uno spicchio d'aglio; mettete questo tritume in un piatto con olio, sale e sugo di limone; prendete il frutto di due dozzine di ostriche o di arselle, e dopo di averlo intinto in questa salsa, fatti, colla punta d'un coltello, ventiquattro buchi sopra il pesce, intromettete in ciascun di essi un'ostrica o un'arsella; avvertendo che

ogni buco abbia tale larghezza e profondità da contenere tutta l'ostrica o arsella, che intromettete. Ponete poscia in tegghia questo pesce; versate su di esso la salsa al prezzemolo, e all'aglio, che vi è sopravanzata; spargete su di esso dei pezzettini di pomidoro dipellati e purgati dai semi; aspergeteli d'una salsa fatta con un'acciuga salata, ed uno spicchio d'aglio pestati e stemperati in olio, con un tantino di vino bianco; cospergetelo d'un po' di pepe, di garofano, di pan grattugiato, e di sale, ed aspergetelo d'olio. Versate nella tegghia l'acqua, che uscì dalle ostriche, quando le avete aperte; finalmente cuocetelo al forno.

Dosi per sei porzioni.

Pesce	gram.	600
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio per la salsa	spicchio	1
Aglio per le ostriche	»	1
Limone		1
Ostriche	dozzine	2
Pomidoro		4
Acciughe salate		2
Vino	cucchiai	6
Pepe	decigr.	2
Garofano	»	1
Olio	cucchiai	8

N. B. Altri pesci di consimile specie, si possono mettere arrosto, con una delle salse indicate nel capo IV.

15.

Arrosto di pane.

310. Tagliate del pane rifatto a mostaccioli; intingeteli appena in una lattata di pignoli con sale; indi friggeteli. Adagiateli poscia a suoli in una tegghia, e ciascun di essi conditelo colla salsa n. 1 capo IV; oppure con un'altra a piacimento. Sopra l'ultimo suolo, dopo d'averlo ben condito colla salsa, spargetevi del pan grattugiato ed un po' d'olio. Finalmente infornatelo.

Dosi per sei porzioni.

Pane	gram.	600
Salsa, vedi capo IV.		

16.

Arrosto di pesce alla marinaresca.

311. Fate un tritume d'aglio e di prezzemolo; indi spargetene una metà nella tegghia, nella quale dovete cuocere il pesce, e l'altra metà spargetelo sopra il pesce, che già avrete adagiato nella tegghia. Finalmente dopo d'avervi infuso un po' di vino bianco e di olio, e posto il sale necessario, l'infornerete.

Dosi per sei porzioni.

Pesce	gram.	600
Prezzemolo	mazzetto abbondante	1
Aglio	spicchi	4
Vino bianco	bicchiere	1/2
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

17.

Pesce arrosto all'economica.

312. Una volta che abbiate disquamato, sventrato, e lavato il pesce mettetelo in un tegame, in cui già avrete posto dell'olio, del sale, dell'aceto, del pepe, della noce moscata e del garofano. Poscia infornatelo.

Dosi per sei porzioni.

Pesce	gram.	600
Aceto	bicchiere	1/6
Pepe	decigr.	2
Garofano e Noce moscata	»	5
Olio	cucchiai	5
Sale quanto basta.		

18.

Navoni arrosto.

313. Dopo d'aver mondato i navoni della loro pelle, tagliateli in quattro parti, e bislessateli con acqua e sale; poscia tagliateli a liste, e adagiateli in tegame in cui già avrete posto un tritume d'aglio e di prezzemolo, ed un poco di sale. Cospersi inoltre del medesimo tri-

tume, e ben conditi di pignoli pestati e stemperati con acqua fresca, non che sparsi di sale, di pan grattugiato e d'olio; poneteli a cuocere al forno. Oppure ben conditi con una delle salse indicate nel capo IV, e sparsi di pan grattugiato, metteteli a cuocere nel forno.

Dosi per sei porzioni.

Navoni	chil.	2
Salsa, vedi capo IV.		

19.

Carciofi arrosto.

314. Reciso il gambo ai carciofi, tagliateli un quarto in giù; picchiateli sopra la tavola procurando di slargare alquanto le squame onde poter ricevere il condimento. Poscia poneteli ritti, l'un presso l'altro, in un tegame di terra entro cui avrete già posto del vino bianco, dell'olio e dell'aglio; indi pestate in mortaio dell'aglio, delle acciughe salate con un po' d'origano; e stemprato questo battuto in olio a sufficienza, intromettetelo nei carciofi; aggiungendovi un po' di pepe e di sale polverizzato. Finalmente aspersi di pan grattugiato cuoceteli al forno.

Dosi per sei porzioni.

Carciofi		12
Vino bianco	bicchiere	1
Aglio per il battuto . . .	spicchi	3
Acciughe salate		4
Pepe	decigr.	3
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

20.

Cardi arrosto.

315. Prendete dei cardi, togliete loro le foglie guaste e troppo dure, mondateli dalle fila, tagliateli a pezzi della lunghezza di mezzo dito, allessateli con acqua e sale; e a mezza cottura estraeteli dalla pentola, e fateli sgocciolare. Pestate poscia nel mortaio dei pignoli, un pezzo di mollica di pane inzuppata d'acqua ed alquan-

to premuta colle mani, non che delle acciughe salate; quindi stemperato questo battuto con un po' di vino bianco generoso e di olio, congiungetelo ad un tritume composto d'aglio, di prezzemolo e maiorana. In seguito dopo d'aver adagiato i cardi in un tegame di creta, già sparso d'olio; versatevi sopra la salsa, che avete fatto; aggiungendovi della conserva di pomidoro sciolta in acqua, non che un po' di pepe e sale. Finalmente sparsi di pan secco grattugiato, metteteli a cuocere nel forno.

Dosi per sei porzioni.

Cardi	chil.	1
Pignoli	gram.	50
Mollica di pane	»	40
Acciughe salate		3
Vino bianco	bicchiere	1/2
Aglio	spicchi	3
Prezzemolo	mazzettino	1
Maiorana	ramoscello	1
Conserva	gram.	16
Pepe	decigr.	4
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

21.

Melanzane arrosto.

316. Prendete delle melanzane, recidete loro il picciuolo e l'involucro polposo, che serve di calice, trinciatele a fette, gettatele in acqua bollente con sale; e quando abbiano appena preso una mezza cottura, estraetele e sgocciolatele; indi preparatele come i cardi n. 315.

Dosi per sei porzioni.

Melanzane	12

Salsa, vedi n. 315.

22.

Broccoli o cavoli fiori arrosto.

317. Prendete dei broccoli o dei cavoli fiori, mondateli dalle foglie guaste e troppo dure, lavateli, e fate

dar loro due bollori con acqua e sale; indi dopo d'averli fatti bene sgocciolare, preparateli come i cardi n. 315; oppure con una delle salse indicate nel capo IV.

Dosi per sei porzioni.

Broccoli o cavoli fiori . . .	mazzi	2
Salsa vedi n. 315.		

23.

Spinaci arrosto.

318. Mettete in casseruola, senz'acqua, gli spinaci già mondati e lavati; aggiungetevi un tritume composto di prezzemolo, d'aglio e di acciughe salate, e fateli cuocere a lento fuoco sempre tramenandoli; ed arrivati a cottura, passateli allo staccio. Poneteli poscia in casseruola, e quando sieno arrivati ad essere come una polenta alquanto soda, infondetevi olio e pepe, e fateli ancor cuocere sempre tramenandoli. Finalmente spianateli in un tegame unto d'olio; versatevi sopra dei pignoli pestati e stemperati in acqua, sale ed olio; spargetevi sopra del pan secco grattugiato; poscia infornateli.

Dosi per sei porzioni.

Spinaci	mazzi	12
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	4
Acciughe salate	. .	5
Pepe	decigr.	4
Pignoli	. gram.	40
Olio	cucchiai	6
Pan grattugiato e sale quanto basta.		

24.

Pomidoro arrosto.

319. Tritate dell'aglio, del prezzemolo e delle acciughe salate; indi spargete un poco di questo tritume in un tegame, in cui già avrete versato un po' d'olio. Tagliate poscia i pomidoro per metà, purgateli dai semi, adagiateli l'un presso l'altro nel tegame, spargetevi sopra

il resto del tritume, inaffiateli d'olio, cospergeteli di pan grattugiato, di sale e di pepe ; indi infornateli.

Dosi per sei porzioni.

Pomidoro		24
Aglio	spicchi	4
Prezzemolo	mazzetto	1
Acciughe salate		3
Olio	cucchiai	6
Pepe	decigr.	6

Capo XIX.

ABBRUSTOLATI

1.

Anguille allo spiedo.

320. Prendete delle anguille grosse, sventratele, lavatele e tagliatele a pezzi della lunghezza di mezzo dito; ponetele poscia in un piatto fondo con un po' di sale, di pepe, di noce moscata, di garofani pestati, e mezzo bicchiere di vino bianco generoso, lasciandole ivi riposare almeno per due ore, in luogo fresco, se di estate. Poscia infilzate collo spiedo tutti i pezzi, avvertendo di frapporre, tra l'uno e l'altro, una foglia di alloro secco, ed un crostino di pane tagliato a mostacciolo, all'incirca della medesima lunghezza. Ciò fatto, fatele cuocere a riverbero, oppure al forno sopra una tegghia, o sopra una graticola; avvertendo di bagnarle sovente d'una salsa fatta con olio, acqua, aglio, sale e limone; servendovi per ciò d'un mazzetto di prezzemolo.

Dosi per sei porzioni.

Anguille . . . . . gram. 600

2.

Sardelle sulla graticola.

321. Mettete sulla graticola le sardelle, senza scaparle ne lavarle; però devono essere fresche, e di quelle di primavera. Fatele cuocere a lento fuoco; rivoltatele dall'altra parte quando dall'una siano cotte; indi servitele calde.

Dosi per sei porzioni.

Sardelle fresche 30

3.

Baccalà alla graticola.

322. Tagliate il baccalà, già rammollato, a pezzi grossi come mezza mano; intingetelo prima in una salsa fatta con olio, sale, pepe, acqua e agro di limone; indi passato in pan grattugiato, come le costolette alla milanese, ponetelo a cuocere sulla graticola. Aspergetelo di questa salsa di tratto in tratto, rivoltatelo sovente, e quando sia cotto al punto, servitelo subito.

Dosi per sei porzioni.

Baccalà	gram.	600
Aglio	spicchi	2
Pepe	decigr.	3
Limoni		2
Olio	cucchiai	3

Sale quanto basta.

4.

Funghi alla graticola.

323. Prendete le cappelle dei funghi neri, o rossi, dei boschi di castagno; oppure di altre qualità non nocive. Spargetevi sopra dell'olio, dell'aglio tritato, dell'origano polverizzato e del sale; quindi poneteli a cuocere sulla graticola a lento fuoco.

Dosi per sei porzioni.

Cappelle di fungo	gram.	400
Aglio	spicchi	4
Origano	ramicello secco	1
Olio	cucchiai	4

Sale quanto basta.

5.

Pesce alla graticola coi tartufi.

324. Scegliete del pesce di carne soda, come boldrò, pesce prete, tonno, palamita, strombolo ecc.: tagliatelo a rocchi, e metteteli a marinare per un'ora in olio, sale, pepe e agro di limone. Indi passato in pan

grattugiato; infilzatelo nello spiedo, alternando ad ogni pezzo, una fetta di tartufo, ed un mostacciolo di pane. Fatelo cuocere a riverbero, oppur sulla graticola, aspergendolo, di tratto in tratto, colla salsa della quale vi sieto servito per marinarlo.

Dosi per sei porzioni.

Pesce	gram.	600
Tartufi	»	50
Pepe	decigr.	3
Limoni		2
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

6.

Costolette di pesce alla graticola.

325. Prendete un bel pezzo di pesce, tagliatelo per lungo in tanti pezzi larghi tre dita, e lunghi quattro; pestateli un pochino affinchè si slarghino; marinateli come al n. 324; indi passateli al pan grattugiato, e cuoceteli alla graticola bagnandoli di tratto in tratto, come sopra.

Dosi per sei porzioni.

Pesce	gram.	600
Salsa per marinarlo, vedi n. 324.		

7.

Regola generale per cuocere i pesci alla graticola.

326. Presi que' pesci, che si vogliono cuocere alla graticola, prima si squamano, si sventrano, si lavano, e si fanno bene sgocciolare; indi si mettono a marinare per dieci minuti, se piccoli, e per qualche ora, se grossi, in olio, sale, pepe e sugo di limone. Si adagiano poscia sulla graticola, e si fanno cuocere a lento fuoco aspergendoli dello stesso condimento con un ramicello di timo o di origano, oppur con un mazzetto di prezzemolo, specialmente quando si rivoltano.

Capo XX.

UMIDI

1.

Stoccofisso alla genovese.

327. Fate rosolare in casseruola con olio e sale della cipolla, dell'aglio, della carota, del sedano, del prezzemolo, il tutto minutamente tritato. Aggiungetevi poscia delle acciughe salate, diliscate e monde, e quando queste siano disfatte, gettatevi entro lo stoccofisso rammollato, lavato e tagliato a pezzetti, che tramenerete per cinque minuti. Unitevi di seguito dei pignoli pestati e stemperati in un poco d'acqua fredda, non che della conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, oppure dei pomidoro dipellati e purgati dai semi. Lasciate cuocere il tutto a lento fuoco; e quando il sugo si sarà bastantemente condensato, servitelo caldo.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Aglio	spicchi	2
Carota		1
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Acciughe salate		2
Pignoli	gram.	30
Conserva	»	16
Stoccofisso	»	700
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

2.

Stoccofisso colle patate e melanzane.

328. Tritate una grossa cipolla, fatela rosolare in casseruola con olio, e quando abbia acquistato il color dell'oro, aggiungetevi due o tre acciughe salate, che fa-

rete sciogliere. Mettete quindi lo stoccofisso già rammollato, diliscato, lavato e tagliato a pezzetti in questo soffritto, e dopo d'averlo rimestato per tre minuti, gettatevi entro un tritume composto di prezzemolo, aglio e rosmarino, che farete rosolare per due minuti. Aggiungetevi poscia della conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, oppure dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, non che dei pignoli pestati e stemperati in acqua fredda. Lasciate cuocere il tutto a lento fuoco per cinque o sei minuti; indi gettatevi entro delle piccole patate già allessate e dipellate, con alcune melanzane già allessate e tagliate a quarti. Finalmente dopo una mezz'ora di cottura a lento fuoco, lo servirete in tavola.

Dosi per sei porzioni.

Cipolle		1
Acciughe salate		3
Stoccofisso	gram.	600
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	2
Rosmarino	ramoscello	1
Conserva	gram.	16
Oppure pomidoro		5
Pignoli	gram.	40
Patate	»	200
Melanzane	»	200
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

3.

Stoccofisso alla marinaresca.

329. Fate sciogliere in casseruola con olio, delle acciughe salate; aggiungetevi dell'aglio, del prezzemolo tritati, ed immediatamente dopo, gettatevi lo stoccofisso rammollato, diliscato, lavato e tagliato a pezzetti. Dopo d'averlo fatto rosolare per tre o quattro minuti, unitevi dei pignoli pestati e stemperati in due bicchieri d'acqua fredda, del sale e del pepe. Lasciatelo cuocere a lento fuoco, e attendete di servirlo in tavola quando sia arrivato a perfetta cottura.

Dosi per sei porzioni.

Acciughe salate		3
Aglio	spicchi	2
Prezzemolo	mazzettino	1
Stoccofisso	gram.	600
Pignoli	»	40
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

4.

Budelli di stoccofisso.

330. Fate rosolare in casseruola con olio, una cipolla tagliata a pezzettini, ed appena abbia preso il color dell'oro, aggiungetevi un tritume d'aglio, di prezzemolo e di acciughe salate, che farete rosolare per tre minuti. Gettatevi poscia i budelli di stoccofisso ben rammollati, mondati e lavati, e subito dopo, delle conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, oppure dei pomidoro dipellati, purgati dai semi, e tritati, non che dei pignoli pestati e stemperati con acqua fredda. Lasciate cuocere il tutto a lento fuoco, almeno per una buona mezz'ora; indi aggiunto un po' di pepe, di sale e di garofano, serviteli caldi.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Aglio	spicchi	3
Prezzemolo	mazzettino	1
Acciughe salate		3
Budelli di stoccofisso	gram.	600
Conserva	»	16
Oppure pomidoro		6
Pignoli	gram.	40
Pepe e garofano	decigr.	3
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

5.

Stoccofisso ai capperi.

331. Fate un tritume di acciughe salate, d'aglio, di prezzemolo, di capperi; indi pestatelo in mortaio

sicchè divenga una pasta. Mettete poscia questo battuto in casseruola con dell'olio, e dopo d'averlo fatto rosolare per quattro minuti, gettatevi entro lo stoccofisso tagliato a pezzetti, che farete cuocere a lento fuoco per quattro o cinque minuti sempre rimestandolo. Aggiungetevi finalmente dei pignoli pestati e stemperati in un bicchiere di vino bianco generoso, non che un po' di sale e pepe; e servitelo quando sia arrivato al punto desiderato.

Dosi per sei porzioni.

Acciughe salate		3
Aglio	spicchi	3
Prezzemolo	mazzettino	1
Capperi	gram.	40
Pignoli	»	40
Vino bianco	bicchiere	1/2
Stoccofisso	gram.	600
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

6.

Baccalà all'agliata.

332. Scegliete del buon baccalà già rammollato, tagliatelo a pezzi della larghezza e lunghezza di quattro dita, ravvolgetelo nella farina di frumento, e friggetelo in padella ad olio caldissimo. Ciò fatto, senza aspettare che si raffreddi, adagiatelo in un piatto profondo, e versatevi sopra la salsa, che già avrete preparato nel modo seguente. Pestate dell'aglio, un pezzo di mollica di pane inzuppata nell'aceto, e premuta alquanto colle mani, un po' di rosmarino, e di origano. Sciogliete poscia questo battuto in un bicchier d'aceto bianco, forte; fatelo bollire per tre minuti in padella, ed ancor bollente, versatelo sopra il baccalà, che dopo breve tempo servirete in tavola.

Dosi per sei porzioni.

Baccalà	gram.	600
Aglio	spicchi	4
Mollica di pane	gram.	30

Rosmarino e origano . . .	ramicello	1
Aceto	bicchiere	1

Sale quanto basta.

7.

Baccalà all'oliva.

333. Friggete, come si è detto sopra, il baccalà; mettete poscia in padella dell'olio, dell'aceto bianco, della farina abbrustolata, delle foglie di alloro, dell'aglio, dei chiodi di garofano, della noce moscata, delle olive nere, un po' di sale; e lasciate cuocere questa salsa a lento fuoco, per cinque minuti. Indi gettatevi entro il baccalà fritto; ravvolgetelo in essa affinchè ne resti bene intinto e servitelo caldo.

Dosi per sei porzioni.

Olio	cucchiai	4
Aceto bianco	bicchiere	1
Farina abbrustolata	. gram.	16
Foglie di alloro	. .	3
Aglio	spicchi	2
Chiodi di garofano	. .	3
Noce moscata	centigr.	5
Olive nere	. .	30
Baccalà	. gram.	700

Sale quanto basta.

8.

Baccalà a stufato.

334. Fate rosolare una cipolla in casseruola con olio; versatevi del vino bianco appena abbia preso il color d'oro; fate un tritume di sedano, di prezzemolo, di carota, di funghi rammollati, di acciughe salate, e quando il vino siasi evaporato, gettatevelo entro. Aggiungetevi dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, oppure della conserva sciolta in acqua, non che dei pignoli intieri ed altri pestati e sciolti in un bicchier d'acqua fredda. Finalmente gettatevi entro il baccalà tagliato a pezzi lunghi e larghi quattro dita, fatelo cuocere a lento fuoco; indi servitelo.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Vino bianco	bicchiere	1/2
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Carota piccola		1
Funghi secchi	gram.	3
Acciughe salate		2
Conserva	gram.	12
Oppure pomidoro		4
Pignoli abbrustolati	gram.	2
Pignoli pestati	»	45
Baccalà	»	600

Sale quanto basta.

9.

Baccalà ai capperi.

335. Prendete del prezzemolo, delle acciughe salate, dei capperi, dei pignoli; e dopo d'aver ben pestato il tutto in mortaio, stemperatelo in un po' di aceto bianco, oppure in un po' d'acqua. Ponete poscia in casseruola, con olio, il baccalà tagliato a pezzi, con dell'aglio tritato, fatelo rosolare per due o tre minuti; indi gettatevi, il predetto battuto, e rimestatelo sovente, procurando di farlo cuocere a lento fuoco.

Dosi per sei porzioni.

Prezzemolo	mazzettino	1
Acciughe salate		2
Capperi	gram.	16
Aceto bianco	bicchiere	1/4
Oppure acqua	»	1
Aglio	spicchi	2
Pignoli	gram.	30
Baccalà	»	600
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

10.

Baccalà agro-dolce.

336. Friggete il baccalà in padella con olio, come si è detto sopra; quindi adagiatelo in un piatto profon-

do. Prendete poscia dell'aceto bianco, mettetelo in casseruola con tanto di zucchero da renderlo dolce, fatelo bollire sicchè si liquefaccia; versatelo poscia sul baccalà, e servitelo.

Dosi per sei porzioni.

Baccalà	. gram.	600
Aceto	bicchiere	1
Zucchero	. gram.	32

11.

Fagiuolini verdi all'umido.

337. Tritate dell'aglio, del prezzemolo e delle acciughe salate. Mettete quindi questo tritume al fuoco in casseruola con olio; e dopo d'averlo fatto rosolare per due minuti, aggiungetevi dei pomidoro dipellati, purgati dai semi e tritati, non che dei pignoli pestati e stemperati in un po' di acqua fredda. In seguito gettatevi entro i fagiuolini, che già avrete bislessato e sgocciolato; e lasciateli finir di cuocere in questa salsa a lento fuoco.

Dosi per sei porzioni.

Aglio	spicchi	2
Prezzemolo	mazzetto	1
Acciughe salate.	. .	3
Pomidoro	. .	5
Pignoli	gram.	30
Fagiuolini	. »	500
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

12.

Fagiuolini in erba al tonno sott'olio.

338. Tritate del prezzemolo con dell'aglio, e mettete questo tritume in casseruola a rosolare in olio per un minuto. Poscia gettatevi il tonno tagliato a pezzettini co' fagiuolini già bislessati; aggiungetevi dei pignoli pestati e stemperati in un po' d'acqua, fateli cuocere a lento fuoco; indi serviteli.

Dosi per sei porzioni.

Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	2
Tonno	gram.	150
Fagiuolini	»	500
Pignoli	»	30
Olio	cucchiai	8

13.

Fagiuolini in erba al caviale.

339. Pestate del caviale in mortaio; indi dei pignoli rimasti a molle in acqua fresca almeno per due ore; avvertendo che di tratto in tratto, mentre pestate il caviale, dovete spruzzarlo di acqua affinchè divenga bianco. Fatto poscia rosolare per qualche momento in casseruola con olio, uno spicchio d'aglio, ed un mazzettino di prezzemolo, già tritati, gettatevi entro i fagiuolini allessati e sgocciolati, non che il battuto di caviale e di pignoli il quale stempererete con un po' d'acqua, ed agro di limone. Lasciateli cuocere a lento fuoco per alcuni minuti; indi serviteli caldi.

Dosi per sei porzioni.

Caviale	gram.	20
Pignoli	»	30
Fagiuolini	»	500
Aglio	spicchi	1
Prezzemolo	mazzetto	1
Olio	cucchiai	8

14.

Carciofi all'umido.

340. Fatto un tritume di prezzemolo, di sedano, di carota, di acciughe salate, di cipolla e di aglio; mettetelo a rosolare in casseruola con olio, sale e pepe; e quando sia arrivato al punto desiderato, gettatevi i carciofi tagliati a quarti, già mondati dalle squame dure, dalle punte, e rimasti per qualche ora in acqua fresca, con del limone tagliato a fette sottili. Infondetevi poscia

un bicchier di vino bianco, un po' di conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, e lasciateli cuocere a lento fuoco.

Dosi per sei porzioni.

Prezzemolo e sedano	mazzettino	1
Carota piccola		1
Acciughe salate		2
Cipolla piccola		1
Aglio	spicchi	2
Pepe	decigr.	2
Conserva di pomidoro	gram.	16
Vino bianco	bicchiere	1
Carciofi		12
Olio	cucchiai	5
Sale quanto basta.		

15.

Cardi all'umido.

341. Prendete dei cardi, togliete loro le foglie guaste e troppo dure, mondateli dalle fila, tagliateli a pezzetti, lessateli con sale, estraeteli e sgocciolateli. Fatto quindi un tritume di prezzemolo, d'aglio e di acciughe salate; ponetelo a rosolare per due minuti in casseruola con olio. Poscia gettatevi i cardi, e dopo di essi della conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, dei pignoli pestati e stemperati in acqua fredda, non che un po' di pepe e di sale. Lasciateli cuocere a lento fuoco, rimestateli sovente, ed arrivati a perfezione serviteli.

Dosi per sei porzioni.

Cardi	chil.	1
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	3
Acciughe salate		2
Conserva	gram.	16
Pignoli	»	40
Pepe	decigr.	2
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

16.

Cipolle all'umido.

342. Allessate delle cipolle piccole, indi preparata una salsa come al n. 1 capo IV, mettetele a crogiolarsi in essa; e dopo venti minuti servitele.

Dosi per sei porzioni.

Cipolle		24
Salsa, vedi capo IV.		

17.

Zucchini all'umido.

343. Ponete in casseruola con olio, un tritume di prezzemolo, d'aglio e di acciughe salate; e dopo che lo avrete fatto rosolare per uno o due minuti, ponetevi i zucchini tagliati a fette sottilissime. Aggiungetevi un po' di sale, di pepe e di origano; ed arrivati a perfetta cottura, con un fuoco lento, serviteli.

Dosi per sei porzioni.

Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	2
Acciughe salate		2
Zucchini		20
Pepe	decigr.	2
Origano secco	ramicello	1
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

18.

Umido alla giardiniera.

344. Prendete delle patate, delle melanzane, delle cipolle; mondatele e tagliatele a quarti. Lasciatele in acqua fresca per un'ora, indi bene sgocciolate, mettetele in casseruola con un tritume d'aglio, di rosmarino e di acciughe salate, non che dell'olio, del sale e del pepe. Fate rosolare il tutto per una buona mezz'ora; poscia aggiungetevi della conserva di pomidoro stemperata in acqua calda, e lasciatele cuocere a fuoco lento.

Dosi per sei porzioni.

Patate	gram.	300
Melanzane	»	200
Cipolle	»	300
Aglio	spicchi	3
Rosmarino	ramoscello	1
Acciughe salate		2
Pepe	decigr.	3
Conserva	gram.	16
Olio	cucchiai	8

Sale quanto basta.

19.

Umido di fave e piselli.

345. Prendete delle fave e dei piselli freschi; metteteli in casseruola con sale, olio, pepe e cipolle tagliate a quarti, unitamente ad un bicchier di vino. Fateli cuocere a lento fuoco agitando la casseruola di tratto in tratto; e quando siano arrivati a perfetta cottura, versateli sopra dei crostini di pane abbrustolati, oppure fritti.

Dosi per sei porzioni.

Fave	gram.	500
Piselli	»	200
Cipolle		4
Pepe	decigr.	5
Vino bianco	bicchiere	1
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

20.

Umido di patate.

346. Mondate, lavate, sgocciolate delle piccole patate. Fatele rosolare in casseruola con olio; e quando abbiano acquistato il color dell'oro, mettetele a crogiolarsi in una delle salse indicate nel capo IV, per quindici minuti; indi servitele.

Dosi per sei porzioni.

Patate	chil.	1

Salsa, vedi capo IV.

21.

Umido di patate all'agliata.

347. Mondate, lavate, sgocciolate delle patate; tagliatele a fette sottili, e friggetele in padella con olio. Indi estratte, e poste in un piatto fondo; conditele con una salsa fatta nel modo seguente. Pestate in mortaio delle acciughe salate, dell'aglio, dei capperi e dei pignoli; sciogliete poscia questo battuto con olio ed aceto, e dopo un minuto di bollitura in padella, versatelo sopra le patate, che potete servire calde o fredde.

Dosi per sei porzioni.

Patate	chil.	1
Acciughe salate	. .	3
Aglio	spicchi	3
Capperi	. gram.	20
Pignoli	. »	30
Aceto	bicchiere	1/2
Sale quanto basta.		

22.

Umido di piselli freschi.

348. Mettete in casseruola, con olio, i piselli già sgusciati, unitamente a delle cipolline novelle; fateli cuocere lentamente per otto minuti; indi aggiuntovi il sale necessario, non che dei pignoli pestati e stemperati in un po' di vino bianco, lasciateli crogiolarsi fino a perfetta cottura.

Dosi per sei porzioni.

Piselli	. gram.	500
Cipolline	. .	2
Pignoli	. gram.	30
Vino bianco	bicchiere	1/2
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

23.

Umido d'uovoli di fungo rosso.

349. Fate soffriggere in casseruola, con olio e sale, dell'aglio e del rosmarino ben tritati; mettetevi po-

scia gli uovoli ben mondati e tagliati a quarti, lasciando che prendano mezza cottura. Aggiungetevi inoltre mezzo bicchiere di vino bianco generoso, dei pomidoro dipellati, purgati dai semi e tritati, non che un po' di pepe; e fateli cuocere per un'altra ora.

Dosi per sei porzioni.

Aglio	spicchi	3
Rosmarino	ramicello	1
Pepe	decigr.	3
Vino	bicchiere	$^1/_2$
Uovoli	. gram.	400
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

24.

Altr'umido d'uovoli di fungo rosso.

350. Mettete in una pignatta dell'olio, del vino bianco generoso, delle foglie di alloro, del sale, del pepe, dei chiodi di garofano, della noce moscata, con gli uovoli mondati e tagliati in quattro parti; indi posta la pignatta sopra un fuoco lento; fateli cuocere agitandoli di quando in quando, procurando di tener sempre la pignatta coperta.

Dosi per sei porzioni.

Uovoli	. gram.	500
Vino	bicchiere	1
Foglie di alloro	. . .	4
Pepe	decigr.	3
Chiodi di garofano	. . .	6
Noce moscata	decigr.	1
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

25.

Umido di funghi neri alla genovese.

351. Prendete dei funghi giovani; lavateli, fateli sgocciolare, tagliateli a fette sottilissime e metteteli poscia a cuocere in casseruola con fuoco lento unitamente

a dell'olio, del sale, dell'aglio trinciato e dell'origano. Rimestateli sovente; e quando siano arrivati a perfetta cottura, serviteli in tavola sopra i crostini fritti.

Dosi per sei porzioni.

Funghi	. gram.	400
Aglio	spicchi	4
Origano	ramicelli	2
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

26.

Altr'umido di funghi neri genovesi.

352. Regolatevi in tutto come sopra n. 349; colla differenza che quando saranno arrivati a mezza cottura, vi aggiungerete dei pomidoro dipellati, purgati dai semi e tritati; sopprimendo l'origano.

Dosi per sei porzioni.

Funghi	. gram.	400
Aglio	spicchi	4
Pomidoro	. .	6
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

27.

Umido di zucchini coi funghi.

353. Prendete dei funghi giovani, lavateli, sgocciolateli, e tagliati a fette sottilissime, metteteli a cuocere in casseruola a fuoco lento con dell'aglio, del sale, dell'olio e del pepe. Quando sieno arrivati a mezza cottura, aggiungetevi dei pomidoro dipellati, purgati dai semi e tritati; e fateli cuocere lentamente sempre rimestandoli. Finalmente friggete in padella con olio, dei zucchini tagliati a fette ed infarinati; e quando i funghi siano arrivati al punto ricercato; adagiate in un piatto i zucchini polverizzati di sale, e sopra di essi slargatevi i funghi.

Dosi per sei porzioni.

Funghi	. gram.	400
Aglio	spicchi	4
Pomidoro		6
Olio	cucchiai	6
Zucchini piccoli		12
Pepe	decigr.	3

Sale quanto basta.

28.

Umido di spinaci coi funghi.

354. Tagliate a fette sottilissime dei funghi giovani; metteteli in casseruola con olio, sale, pepe, aglio, origano. A mezza cottura, unitevi dei pignoli intieri; ed a cottura perfetta, gli spinaci già lessati, sgocciolati e premuti. Lasciateli cuocere ancor cinque minuti; indi serviteli in tavola.

Dosi per sei porzioni.

Funghi	. gram.	300
Aglio	spicchi	3
Pepe	decigr.	2
Origano	ramoscello	1
Pignoli	. gram.	20
Spinaci	. mazzi	6
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

29.

Umido di lumache senza guscio.

355. Mettete nell'acqua fresca le lumache; lavatele bene, e quando siano uscite dal loro guscio, gettatele di un colpo nella pentola ad acqua bollente, e fatele cuocere con sale per un'ora. Poscia estratte dalla pentola e sgocciolate, cavatele dal guscio per mezzo d'uno stecco puntuto. Ciò fatto, tritate dell'aglio, delle acciughe salate, del prezzemolo e della cipolla; e dopo che avrete fatto rosolare questo tritume in casseruola con olio, per alcuni minuti, infondetevi del vino bianco

generoso; indi gettatevi entro le lumache che rimesterete affinchè s'incorporino l'intinto. Prosciugato che sia il vino, unitevi della conserva di pomidoro sciolta in acqua, oppure dei pomidoro dipellati, e purgati dai semi. Finalmente quando la salsa siasi alquanto inspessita, e le lumache abbastanza cotte; aggiungetevi un po' di pepe, di garofano e di noce moscata, il tutto polverizzato, e dopo altri cinque minuti, servitele.

Dosi per sei porzioni.

Lumache		100
Aglio	spicchi	2
Rosmarino	ramoscello	1
Vino bianco	bicchiere	1
Conserva	gram.	16
Oppure pomidoro		4
Pepe	decigr.	3
Garofani	»	2
Noce moscata	»	1
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

30.

Umido di lumache col guscio.

356. Preparate le lumache come sopra n. 355; colla differenza che invece di estrarle dal guscio, le metterete nella salsa senza estrarle dopo che le avrete fatte allessare in acqua con sale, e sgocciolare.

Dosi per sei porzioni.

Lumache		100
Cipolla pel soffritto		1
Prezzemolo	mazzettino	1
Acciughe salate		3
Vino bianco	bicchiere	1
Conserva	gram.	16
Oppure pomidoro		6
Pepe	decigr.	2
Chiodi di garofano	»	2
Noce moscata	»	1
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

31.

Umido di tartaruga di terra.

357. Tagliate il collo, un giorno prima, a quelle tartarughe che vi abbisognano per il domani. A colpi di martello rompete i due lati del guscio, e propriamente dove la parte superiore si congiunge con l'inferiore. Staccatene poscia le gambe e tutto il ventre dal guscio; le budella però gettatele via, ritenendo soltanto le uova e i fegatelli. Le gambe dopo d'averle tenute immerse nell'acqua bollente per qualche minuto, radetele con un coltello onde toglierne la prima pelle; indi tagliate a pezzetti, mettetele in un vaso con sale, pepe, chiodi di garofano, noce moscata, qualche coriando, ed un bicchier di vino bianco generoso; e lasciatevele almeno per un'ora. Mettete poscia al fuoco in casseruola, con olio, della cipolla tritata, e quando abbia acquistato il color dell'oro, aggiungetevi un tritume fatto con dell'aglio, delle acciughe salate, del prezzemolo, della carota e del sedano. Fate rosolare questo tritume per alcuni minuti, indi gettatevi entro le tartarughe con tutto l'infuso; e dopo d'averle fatte cuocere per trenta minuti a fuoco lento; aggiungetevi della conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, oppure dei pomidoro dipellati e purgati dai semi, non che dei pignoli pestati e stemperati in acqua fredda. Finalmente quando le tartarughe saranno quasi cotte, vi unirete i fegatelli, attendendo ancora pochi minuti, prima di servirle in tavola.

Dosi per sei porzioni.

Tartarughe del peso di un chil.		3
Pepe	decigr.	3
Chiodi di garofano	»	4
Noce moscata	»	1
Coriandi	»	2
Vino bianco	bicchiere	1
Cipolla		1
Aglio	spicchi	3
Acciughe salate		2
Prezzemolo	mazzettino	1
Sedano	mazzettino	1

Carota		1
Pignoli	gram.	40
Conserva	»	16
Oppure pomidoro		6
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

32.

Altr'umido di tartaruga di terra.

358. Uccidete, scorticate, tagliate le tartarughe come sopra n. 357. Mettetele in un infuso di vino, di sale, di garofani, di noce moscata, e lasciatevele per due ore; indi posta una casseruola al fuoco, con dell'olio, gettatevi entro le tartarughe, che farete rosolare con quattro foglie di alloro, sinchè il vino siasi tutto evaporato. Poscia poste sopra un fuoco assai lento, le lascierete crogiolarsi pian pianino, aggiungendovi di tratto in tratto qualche piccola mestolata d'acqua bollente. Finalmente quando saranno per arrivare a cottura perfetta, v'aggiungerete un mezzo cucchiaio di fior di farina di frumento fritta in olio, ed altro poco d'acqua bollente; tramenerete bene tutto, e dopo cinque o sei minuti, le servirete.

Dosi per sei porzioni.

Tartarughe del peso di un chil.		3
Vino bianco generoso	bicchieri	2
Chiodi di garofano	decig.	3
Noce moscata	»	1
Foglie di alloro secco		5
Olio	cucchiai	6
Farina di frumento	»	1/2
Sale quanto basta.		

33.

Umido di tartaruga di mare.

359. Le tartarughe di mare, una volta uccise, col taglio della testa, estratte dalla guscia, e scorticate, per mezzo dell'acqua bollente, come quelle di terra, devonsi ben sgrassare, il che si fa, togliendo colle mani e con un coltello, tutto il grasso inerente alla carne; ritenendo la corteccia sotto la pancia, la quale ha una

parte tenera, che cotta assieme alla carne delle gambe e coscie, è ottima a mangiarsi. Le tartarughe di mare, una volta tagliate a pezzi e lavate in acqua bollente, giova sgocciolarle, e poi metterle asciutte in padella di ferro sopra fuoco piuttosto forte, con un poco di sale, affinchè si sgravino di tutta l'acqua, ed acquistino l'odore come di carne arrostita sulla graticola; epperò è necessario rimestarle quasi continuamente, oppure farle saltare, agitando la padella, affinchè non brucino, nè si attacchino sul fondo. Così ben prosciugate, si mettono in casseruola con dell'aglio, della cipolla, dei chiodi di garofano, della noce moscata, delle foglie di alloro secco, dell'olio, del vino bianco generoso e del sale; quindi si fanno cuocere in questo intinto almeno per un'ora. Poscia quando il vino siasi intieramente prosciugato, vi si aggiunge un po' di farina di frumento abbrustolata, e mentre si rimestano, di tratto in tratto vi si aggiunge un tantino d'acqua bollente, onde non manchi il sugo necessario. Arrivate a cottura, si possono mangiare così preparate; se poi si vuole dar loro più bella comparsa, si verserà in esse della conserva di pomidoro sciolta in acqua calda, oppure vi si unirà dei pomidoro dipellati, purgati dai semi e tritati, non che dei pignoli pestati e stemperati in acqua fredda. Però prima di portarle in tavola, si avrà cura d'attendere che la conserva o i pomidoro siano ben cotti, onde formino una salsa abbastanza condensata.

Dosi per sei porzioni.

Tartaruga	chil.	1
Aglio	spicchi	3
Cipolla		1
Chiodi di garofano	decigr.	2
Noce moscata		1
Foglie di alloro		5
Vino bianco	bicchieri	1 1/2
Farina di frumento	cucchiai	1
Conserva di pomidoro	gram.	18
Pignoli	»	30
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

34.

Umido d'arselle coi piselli freschi.

360. Posti i piselli in casseruola con olio, sale, pepe, ed un tritume di prezzemolo e di aglio, fateli cuocere rimestandoli e versandovi di tratto in tratto un po' di vino bianco; da non eccedere in tutto un dito di bicchiere. Ponete in altra casseruola le arselle, rivoltolatele sovente, ed appena siansi aperte, toglietele dal fuoco. La loro acqua versatela nei piselli, oppure servitevene per iscioglière un po' di conserva di pomidoro che metterete nei piselli; i frutti poi delle arselle, li congiungerete ai piselli, qualche minuto prima di toglierli dal fuoco, per servirli in tavola; poichè se cuocessero dippiù, diverrebbero stupposi.

Dosi per sei porzioni.

Piselli	gram.	500
Aglio	spicchi	2
Prezzemolo	mazzettino	1
Pepe	decigr.	2
Vino bianco	bicchiere	1 1/2
Conserva	gram.	12
Oppure pomidoro		5
Arselle		60
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

35.

Umido di merluzzo fresco coi piselli.

361. Tritate una cipolla, mettetela a soffriggere in casseruola con olio; aggiungetevi poscia delle acciughe salate, diliscate e monde, e quando queste siano sciolte, versatevi della conserva di pomidoro, oppure gettatevi entro dei pomidoro dipellati, purgati dai semi e tritati, non che dei pignoli pestati e stemperati in acqua fredda. Lasciate che questa salsa alzi bene il bollore; indi gettatevi entro i piselli, e quando abbiano preso una mezza cottura, mettete in una pesciaiuola, a ciò acconcia, il merluzzo, già disquamato, sventrato e lavato. So-

pra di esso versatevi tutta la salsa coi piselli, e chiusa ermeticamente la pesciaiuola; fate cuocere il tutto per quindici o venti minuti ad un fuoco leggiero, poichè se cuocesse forte, il pesce si guasterebbe.

Dosi per sei porzioni.

Cipolla		1
Acciughe salate		2
Conserva	gram.	16
Oppure pomidoro		4
Pignoli	gram.	30
Piselli	»	100
Pesce merluzzo	chil.	1
Olio	cucchiai	6

Sale quanto basta.

36.

Triglie al piatto.

362. Tritate del prezzemolo, dell'aglio, dei pomidoro dipellati e purgati dai semi; indi mettete a cuocere questo tritume in casseruola con dell'olio, del sale, e quando sia arrivato a perfetta cottura, passatelo allo staccio. Mettete inoltre un po' d'olio, di vino e di sale, in un tegame; e dopo d'avervi disposto le triglie già disquamate, sventrate, lavate e sgocciolate; versate su di esse la salsa che avete fatto, e fatele cuocere ad un fuoco lentissimo.

Dosi per sei porzioni.

Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	2
Pomidoro		2
Vino bianco	cucchiai	4
Olio	»	5
Triglie	gram.	600

Sale quanto basta.

37.

Altro modo di mettere le triglie al piatto.

363. Fate un tritume d'aglio e di prezzemolo; mettete una parte di questo in un tegame con olio, sa-

le, ed aceto. Adagiatevi le triglie l'una presso l'altra, spargetevi sopra il resto del tritume, e fatele cuocere ad un fuoco lentissimo.

Dosi per sei porzioni.

Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	2
Aceto bianco forte	cucchiai	1
Olio	»	6
Triglie	gram.	600
Sale quanto basta.		

38.

Altro modo di mettere le triglie al piatto.

364. Pestate in mortaio dell'aglio, del prezzemolo, delle acciughe salate, dei capperi e dei pignoli; stemperate poscia questo battuto in un po' di vino bianco, e versatelo sopra le triglie, che avrete disposto in un tegame unto d'olio. Aggiungetevi dell'olio, del sale e del pepe; indi cuocetele a fuoco lento.

Dosi per sei porzioni.

Aggiughe salate		2
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	2
Capperi	gram.	20
Pignoli	»	20
Pepe	decigr.	2
Olio	cucchiai	5
Triglie	gram.	600
Sale quanto basta.		

39.

Altro modo di mettere le triglie al piatto.

365. Mettete dell'olio in un tegame, con un po' di sale, di pepe, di garofano, di noce moscata e di aceto; adagiatevi le triglie; spargetevi sopra un po' d'origano, dell'aglio tritato e dei capperi intieri; fatele cuocere a lentissimo fuoco.

Dosi per sei porzioni.

Pepe	decigr.	2
Chiodi di garofano pestati	centig.	10
Noce moscata pestata	»	5
Aceto	cucchiai	2
Origano	ramicello	1
Aglio	spicchi	2
Capperi	gram.	20
Olio	cucchiai	5
Triglie	gram.	600

Sale quanto basta.

40.

Umido di boldrò.

366. Pestate in mortaio dell'aglio, delle acciughe salate, dei capperi e dei pignoli; stemperate poscia questo battuto, in olio e vino bianco, versatelo in casseruola dove già avrete preparato un soffritto di cipolla, unito a della conserva di pomidoro; oppure a dei pomidoro dipellati, purgati dai semi, tritati e già ben cotti colla cipolla. Fate cuocere questa salsa per tre minuti, indi ponetevi entro il boldrò intiero o tagliato a pezzi. Finalmente aggiuntovi un po' di pepe, di garofano e di sale, fatelo cuocere a lento fuoco.

Dosi per sei porzioni.

Acciughe salate		1
Aglio	spicchi	2
Capperi	gram.	10
Pignoli	»	20
Vino bianco generoso	bicchiere	1/2
Cipolla		1
Conserva di pomidoro	gram.	16
Oppure pomidoro		4
Pepe	decigr.	1
Chiodi di garofano	»	1
Olio	cucchiai	6
Boldrò	chil.	1

Sale quanto basta.

41.

Umido di anguille.

367. Dopo d'aver fatto rosolare della cipolla in casseruola con olio; infondetevi dell'aceto bianco, oppur del vino bianco generoso, con dei pomidoro dipellati, purgati dai semi e tritati. Attendete che l'aceto sia perfettamente evaporato; indi aggiuntovi del sale, del pepe e qualche chiodo di garofano; gettatevi entro le anguille sventrate, lavate e tagliate a piccoli pezzi, che lascierete cuocere a lento fuoco, rimestandole di tratto in tratto.

Dosi per sei porzioni.

Cipolle		2
Aceto bianco	bicchiere	1|4
Pomidoro		5
Pepe	decigr.	2
Chiodi di garofano	»	2
Olio	cucchiai	5
Sale quanto basta.		

42.

Modo comune di preparare i pesci all'umido.

368. Fate rosolare in casseruola con olio della cipolla, e quando apparisca bene arrostita, gettatevi entro un tritume di prezzemolo, d'aglio e di acciughe salate. Lasciate soffriggere questo tritume per un minuto; indi aggiungetevi dei funghi rammollati e pestati, nonchè della conserva di pomidoro sciolta in un poco di vino bianco, con dei pomidoro dipellati, purgati dai semi e tritati, e dopo dieci o quindici minuti, unitevi dei pignoli pestati e stemperati in acqua fredda. Questa salsa la lascierete cuocere a fuoco lento sicchè si addensi; indi ritirata dal fuoco e fatta alquanto raffreddare, ve ne servirete per cuocervi, in una pesciaiuola, quel pesce intiero o tagliato a pezzi, che desiderate. Però giova osservare che è bene tirarla prima a spessezza,

e poi devesi aggiungere tanto di acqua, quanto basta per avere un liquido necessario a cuocere il pesce. Devesi altresì osservare che, siccome le acciughe non bastano per loro sole a rendere la salsa ed il pesce abbastanza saporiti, così converrà aggiungere un poco di sale polverizzato; come anche chi volesse renderla più stuzzicante, potrà aggiungervi un po' di pepe, di chiodo di garofano e di noce moscata. Finalmente è necessario che tutti gli umidi di pesce facciansi cuocere a fuoco lentissimo, affinchè il pesce non abbiasi a guastare.

Dosi per sei porzioni.

Pesce	gram.	600
Cipolla per soffritto		1
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	2
Acciughe salate		2
Funghi secchi	gram.	3
Vino bianco generoso	bicchiere	1|2
Pomidoro		6
Pignoli	gram.	20
Pepe	decigr.	2
Garofani	»	1
Noce moscata	centig.	1
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

43.

Altro modo di preparare i pesci all'umido.

369. Mettete il pesce intiero, o a pezzi, adagiato in casseruola o in tegame, entro cui già avrete posto del sale, dell'olio, e un po' di vino bianco; spargetelo d'un tritume fatto con prezzemolo ed aglio, versatevi sopra altro poco di olio; e fatelo cuocere a fuoco lento.

Dosi per sei porzioni.

Pesce	gram.	600
Prezzemolo	mazzettino	1
Aglio	spicchi	2
Olio	cucchiai	5
Sale quanto basta.		

44.

Altro modo di preparare i pesci all'umido.

370. Mettete adagiato in tegame il pesce, versatevi sopra dell'olio, ed un po' di aceto, spargetevi sopra dell'aglio, del sale, del pepe, qualche chiodo di garofano; e fatelo cuocere a lento fuoco.

Dosi per sei porzioni.

Pesce	gram.	600
Aceto	cucchiai	2
Aglio	spicchi	2
Pepe	decigr.	2
Garofani	decigr.	1
Olio	cucchiai	5
Sale quanto basta.		

45.

Sepie all'umido.

371. Prendete le sepie, sventratele, cavatene il nero e l'osso schienale; tagliatele come i tagliatelli, lavatele bene, e fatele sgocciolare. Tritate poscia del sedano, del prezzemolo, della carota, delle acciughe salate, dell'aglio; e dopo di aver fatto rosolare in casseruola con olio una cipolla tritata, mettetevi questo tritume, che farete rosolare per due o tre minuti. Di seguito aggiungetevi della conserva di pomidoro sciolta in un poco di vino, non che dei funghi rammollati e pestati; ed in capo a cinque minuti gettatevi le sepie, che farete cuocere a lento fuoco rimestandole. Finalmente spargetevi un po' di pepe e di garofano; e lasciatele finir di cuocere.

Dosi per sei porzioni.

Sepie	chil.	1
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Carota		1
Acciughe salate.		2
Aglio	spicchi	2
Cipolla		1
Conserva	gram.	16

Oppure pomidoro		6
Vino bianco	bicchiere	1 1/2
Pepe	decigr.	2
Chiodi di garofano	»	2
Funghi secchi	gram.	3
Olio	cucchiai	5

Sale quanto basta.

46.

Umido di pesce alla salsa forte.

372. Pestate in mortaio dell'aglio, del prezzemolo, delle acciughe salate, dei capperi, dei pignoli con sale e pepe; stemperate poscia questo battuto in olio ed aceto, versatelo sopra il pesce già adagiato nel tegame unto d'olio; e fatelo cuocere a lento fuoco.

Dosi per sei porzioni.

Aglio	spicchi	3
Prezzemolo	mazzettino	1
Acciughe salate		2
Capperi	gram.	16
Pignoli	»	20
Pepe	decigr.	4
Aceto	cucchiai	6
Olio	cucchiai	6
Pesce	gram.	600

Sale quanto basta.

47.

Catalogo dei pesci che si solitano mettere all'umido.

373. Acciughe — Angelo — Anguilla — Boldrò — Capone — Cavalla — Dragone — Gatto pardo — Gattuccio — Grongo Mola — Moromora — Muggine — Murena — Nocciolo — Occhiata — Pallamita — Pescatrice — Prete-pesce — Rondinino — Salpa — Scorpena — Sgombero — Strombolo — Spada-pesce — Sparletto — Spinoso — Sugherello — Tanuta — Tombella — Tonno — Topo-pesce — Traggina — Tremola — Triglia — Verdone.

PESCI D'ACQUA DOLCE.

48.

Umido di carpione.

374. Mettete in casseruola delle cipolle tagliate a pezzettini, della carota, del prezzemolo, del sedano, delle acciughe salate, dell'aglio, dei chiodi di garofano, della noce moscata, delle foglie di alloro, del sale, dell'olio, e del vino bianco generoso. Dopo d'aver fatto cuocere il tutto, a lento fuoco, passatelo per istaccio con premitura. Ponete poscia in una pesciaiola questa salsa, con il carpione già disquamato, sventrato, lavato; e fatelo cuocere a lento fuoco, aggiungendovi della farina di frumento, stemperata in un po' di vino.

Dosi per sei porzioni.

Pesce carpione	chil.	1
Cipolle		3
Carota		1
Prezzemolo e sedano	mazzettino	1
Acciughe salate		2
Aglio	spicchi	3
Garofani	decigr.	5
Noce moscata	»	1
Foglie di alloro		4
Vino bianco	bicchieri	3
Farina di frumento	cucchiai	1
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

49.

Umido di barbi.

375. Tritate della cipolla, del prezzemolo, del sedano, del rosmarino, e mettete questo tritume in casseruola con del pepe, del sale, dell'olio, e del vino. Fate cuocere a perfezione; passate il tutto allo staccio; riponete questa salsa in casseruola; aggiungetevi dei funghi secchi rammollati, un po' di fior di farina stemperata in vino bianco, ed in questa cuocetevi i barbi, a fuoco lento, già disquamati, sventrati, e lavati.

Dosi per sei porzioni.

Barbi	chil.	1
Sedano e prezzemolo	mazzetto	1
Rosmarino	ramicello	1
Pepe	dec.	3
Vino bianco	bicchieri	2
Olio	cucchiai	6
Funghi secchi	gram.	3
Fior di farina	cucchiai	1
Sale quanto basta.		

50.

Umido di pesce persico.

376. Il pesce persico, potete prepararlo come le sepie n. 371, oppure come il carpione n. 374.

51.

Umido di luccio.

377. Tritate della cipolla; indi fatela rosolare in casseruola con olio. Aggiungetevi delle acciughe salate, dell'aglio, della farina di frumento abbrustolata, del vino bianco, del sale, del pepe, dei chiodi di garofano, della noce moscata; e dopo d'aver fatto cuocere questa salsa per quindici minuti ad un fuoco lento, passatela per istaccio. Riponetela poscia in casseruola, ed in essa cuocetevi il luccio, già disquamato, sventrato, e lavato.

Dosi per sei porzioni.

Luccio	chil.	1
Cipolle per soffritto		3
Acciughe salate		2
Aglio	spicchi	3
Farina di frumento	cucchiai	1
Pepe	decigr.	3
Chiodi di garofano	»	2
Noce moscata	centigr.	5
Olio	cucchiai	6
Vino bianco generoso	bicchieri	2
Sale quanto basta.		

52.

Umido di Tinche.

378. Fate un tritume di cipolla, d'aglio, di rosmarino, d'acciughe salate; e dopo d'averlo fatto rosolare per quattro minuti versatevi della conserva di pomidoro sciolta in un bicchiere di vino bianco, generoso. Aspettate che il vino siasi perfettamente evaporato; indi aggiungetevi della farina di frumento, del pepe, dei chiodi di garofano e della noce moscata. Rimestate bene il tutto per un minuto, versatevi una mestolata di acqua bollente; e dopo dieci minuti di cottura, passate questa salsa allo staccio. Riponetela poscia in casseruola; aggiungetevi dei pignoli pestati, e stemperati in un bicchier d'acqua fredda; finalmente cuocete in essa, a fuoco lento, le tinche.

Dosi per sei porzioni.

Tinche	chil.	1
Cipolla		1
Aglio	spicchi	2
Acciughe salate		2
Conserva di pomidoro	gram.	16
Vino bianco	bicchiere	1
Farina di frumento	cucchiai	1
Pepe	decigr.	2
Garofani	»	1
Noce moscata	centigr.	5
Capperi	gram.	15
Pignoli	»	30
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

53.

Umido di trote.

379. Tritate una cipolla, e fatela rosolare in casseruola con olio. Pestate delle acciughe salate, diliscate, e monde, con dell'aglio, e dei pignoli; indi stemperato questo battuto con del vino bianco, generoso, versatelo nel soffritto. Lasciate cuocere questa salsa, a lento fuoco, per cinque minuti; poscia aggiuntavi della conserva

di pomidoro sciolta in acqua calda, non che dei tartufi tagliati al trancio, cuocete in questa le trote.

Dosi per sei porzioni.

Trote	. gram.	600
Cipolla	. .	1
Acciughe salate	. .	2
Aglio	spicchi	2
Pignoli	. gram.	30
Vino bianco	bicchieri	2
Conserva	. gram.	16
Tartufi	. »	30
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

54.

Umido di storione.

380. Fatto un tritume di cipolla, aglio, prezzemolo, sedano, carota, pomidoro, ponetelo a cuocere in casseruola con dell'olio; e quando, evaporata tutta l'umidità dei pomidoro, apparisca soltanto l'olio, versatevi del vino bianco, generoso, coll'aggiunta di un poco di pepe, di garofano, di noce moscata, e di alcune acciughe salate, diliscate, e pestate in mortaio. Attendete che questo intinto alzi il bollore; indi gettatevi entro lo storione tutto in un pezzo, oppure tagliato a fette, il che convien meglio. Procurate di farlo cuocere a fuoco lentissimo, e servitelo coperto della sua salsa. Però avvertite bene che, non dovete toglierlo dal fuoco, sinchè il vino posto nella salsa, non siasi perfettamente prosciugato.

Dosi per sei porzioni.

Storione	. gram.	600
Cipolla	. .	1
Aglio	spicchi	2
Sedano e prezzemolo	mazzettino	1
Acciughe salate	. .	2
Garofano e noce moscata	centigr.	10
Pepe	»	20
Vino bianco	bicchiere	1
Olio	cucchiai	6
Sale quanto basta.		

Capo XXI.

BUDINI

1.

Budino alle polpette di pesce.

381. Impastate 250 grammi di farina stemperata con un po' d'acqua d'arancio, mezzo bicchier d'olio, un cucchiaio di spirito, ed un altro di vino bianco particolare; e fattane una sfoglia della grossezza di una moneta di 5 centesimi, con essa fasciatene tutta la forma interna di un budino, che già avrete unto d'olio.

Poscia posta in casseruola, ad olio caldo, una cipolla tritata, quando abbia preso un bel color d'oro, gettatevi entro un tritume di prezzemolo, sedano, acciughe salate, carota, funghi secchi rammollati. Dopo che avrete fatto soffriggere questo tritume per cinque o sei minuti, unitevi della conserva di pomidoro sciolta in una mestolata d'acqua calda; oppure dei pomidoro dipellati, e purgati dai semi. Tirate questa salsa a spessezza, cioè lasciate che tutta l'umidità della conserva, o dei pomidoro, siasi evaporata; indi aggiuntivi dei pignoli stemperati in un brodo di pesce, che avrete fatto coi resti di quel pesce, del quale vi siete servito per far le polpette, appena questo alzerà il bollore, vi getterete entro dei piselli freschi, dei carciofi già mondati, tagliati a quarti e bislessati, non che delle polpette, che già avrete preparato a tenore del n. 145; e farete cuocere il tutto ad un fuoco piuttosto leggiero, fino a riduzione di tutta la salsa, poichè non dev'essere troppo liquida.

Preparate così tutte queste cose, prendete la forma del budino, il di cui interno l'avete già fasciato colla sfoglia di pasta, disponetevi uno strato di crostini di pane tagliati a mostacciuoli, che avrete intinti nella salsa e poi fritti, e sopra di esso disponetevi alcune pol-

pette con dei pezzi di carciofi, dei piselli e della salsa. Fatto il primo strato, fate anche il secondo, il terzo ed il quarto in simil guisa. Così riempito tutto il budino, copritelo con un altro pezzo di sfoglia, che avrete serbato all'uopo, congiungendo la sfoglia che serve di coperchio con quella che serve da recipiente; rivoltando, e contorcendo i lembi dell'una con quelli dell'altra, in modo, da formare un bel cordone tutto all'intorno. Versate poscia abbastanza di olio sopra di esso, e fateto cuocere al forno; ed affinchè l'olio, non iscoli fuori della forma, ma bolla su di esso, terrete il budino almeno un dito più basso dell'orlo della forma. Dopo che abbia cotto per un'ora, e la superficie sia apparsa indorata, fate sgocciar l'olio rimasto e rinversata la forma sopra di un piatto, fatene uscire il budino che servirete in tavola caldo, con una guarnizione di tartufi o di ostriche.

Dosi per sei porzioni per la sfoglia.

Farina di frumento	gram.	250
Acqua di fior d'arancio	cucchiai	3
Olio	cucchiai	5
Spirito	»	1
Vino bianco	»	1
Sale quanto basta.		

Dosi per sei porzioni per l'interno del budino.

Cipolla		1
Sedano e prezzemolo	mazzetto	1
Carota		1
Funghi secchi	gram.	10
Acciughe salate		3
Pignoli	gram.	30
Conserva	»	13
Oppure pomidoro		5
Piselli freschi	gram.	150
Carciofi		3
Polpette		36
Crostini fritti		60
Olio	cucchiai	8
Sale quanto basta.		

N. B. Questa specie di budino si può fare senza servirsi della sfoglia, ungendo d'olio la forma, spolverizzandola internamente di pan secco grattugiato, e tappezzandone tutta la parete interna con un riso cotto nel latte di mandorle con zucchero e cannella; oppure con un riso preparato come al n. 25 o 26 cap. 3, oppure n. 91 cap. 6.

2.

Budino di riso alle sepie.

382. Preparate il riso alle sepie come al n. 26, e riempitene il budino come sopra n. 381.

3.

Budino di caviale.

383. Preparate il caviale come al n. 165, e riempitene il budino come sopra n. 381.

4.

Budino di spinaci.

384. Preparate quella quantità di spinaci, che vi abbisognano, come al n. 202; e riempitene il budino, componendo dei suoli coi crostini di pane fritto, tagliati a mostacciuoli.

5.

Budino di costole di bietole.

385. Preparate le bietole come al n. 199; aggiungetevi delle patate fritte, tagliate a dadi, e dei crostini di pane fritto, tagliati a mostacciuoli, non che dei pezzetti di pesce fritto; il tutto ben disposto a strati, onde riempirne il budino con regolarità.

6.

Budino di melanzane.

386. Tagliate a fette le melanzane, tenetele infuse in acqua fresca per un'ora, friggetele poscia ben infarinate; finalmente disponete a strati nel budino, sopra i crostini fritti, ben conditi colla salsa n. 34.

7.

Budino di carote.

387. Preparate le carote come al n. 200, aggiungetevi dell'anguilla preparata come al n. 300; dispone-

te il tutto a suoli, e riempitene il budino, intersecando l'una cosa e l'altra con dei crostini fritti.

8.

Budino di zuccotti coi funghi.

388. Preparate i zuccotti come al n. 343; aggiungetevi dei crostini di pane fritti, disponeteli a suoli; e finite il budino come sopra n. 387.

9.

Budino di stoccofisso.

389. Preparate lo stoccofisso come al n. 337; aggiungetevi i crostini di pane fritti; e riempitene il budino come sopra n. 387.

10.

Budino di baccalà.

390. Preparate il baccalà come al n. 333; aggiungetevi dei crostini fritti; e riempitene il budino come sopra al n. 387.

11.

Budino di fagiuolini verdi.

391. Preparate i fagiuolini come al n. 337; aggiungetevi del pesce a lesso, dei crostini di pane fritti; e riempite il budino come sopra n. 387.

12.

Budino di carciofi.

392. Preparate i carciofi come al n. 350; aggiungetevi dei pignoli pestati, e stemperati in una mestolata d'acqua fredda; e riempite il budino disponendoli a strati sopra i crostini fritti, come sopra al n. 387.

13.

Budino di cardi.

393. Preparate i cardi come al n. 351; aggiun-

getevi i crostini di pane fritti; e riempite il budino come sopra al n. 387.

14.

Budino di fave e piselli.

394. Preparate le fave, e i piselli come al n. 345; aggiungetevi i crostini di pane fritti; e riempite il budino come sopra al n. 387.

15.

Budino di lumache.

395. Preparate le lumache come al n. 355; aggiungetevi dei fagiuolini freschi, preparati come al n. 347; e riempitene il budino disponendo l'una e l'altra cosa sopra i crostini fritti come sopra al n. 387.

16.

Budino d'arselle coi piselli freschi.

396. Preparate le arselle come al n. 360; aggiungetevi dell'arigusta a lesso, disponete il tutto a strati, condite ciascuno strato con una salsa indicata nel capo IV; e riempite il budino come sopra al n. 387.

17.

Budino di pesce boldrò.

397. Preparate il boldrò come al numero 366; preparate pure dei piselli freschi come al n. 348, disponete il tutto a suoli sopra i crostini di pane fritti; e riempite il budino come sopra al n. 387.

18.

Budino alla pazza.

398. Friggete delle patatine, dei zuccotti tagliati a fette, delle melanzane pure tagliate a fette, dei crostini di pane tagliati a mostaccioli, diverse qualità di pesce tagliato a pezzettini; disponete il tutto a strati, e conditi tutti i strati con una salsa del cap. IV; finite il budino come sopra al n. 387.

Capo XXII.

INSALATE.

1.

Cappon magro.

399. Pestate nel mortaio le foglie tenere d'un mazzetto di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, quarantadue grammi di pignoli, venti grammi di capperi, dieci grammi di pistacchi, quattro acciughe salate, un pezzo di mollica di pane inzuppata in aceto bianco generoso, la polpa di dieci olive di Spagna, e ponetevi il sale necessario. Passate questo battuto allo staccio; unitevi poscia un mezzo bicchier d'aceto, e uno d'olio finissimo, e rimescolatelo bene prima di servirvene.

Inoltre prendete centoventicinque grammi di biscottini di semola, strofinateli alquanto con aglio; bagnateli poscia in acqua, in cui avrete posto aceto, e sale; e poneteli tra due piatti a rinvenire. Fate bollire un piccolo cavolo fiore, cento cinquanta grammi di fagiuolini verdi, un sedano bianco, due carote, un mazzetto di scorzonera, ed un altro di sparagi, non che sei carciofi a cui avrete tolto tutte le squame dure. Cotti tutti questi erbaggi, tagliate il cavolo fiore a pezzetti non tanto piccoli, le carote in quattro parti, e poi a pezzetti lunghi mezzo dito; tagliate pure la scorzonera in pezzetti così lunghi, e i carciofi in otto parti. Così tagliati, condite separatamente in piatti diversi tutti questi erbaggi con olio, sale e aceto. Lessate quindi un pezzo di pesce da taglio, il quale può essere un ragno, o un'ombrina, o merluzzo, oppure anche milandro o altro. Lessate pure un'arigusta, sgusciatela, tagliatela a fette, e conditela come il pesce con olio, sale, e limone.

Preparate trentasei olive di Spagna, otto acciughe

salate, diliscate e divise in quattro schiappe; venti grammi di musciame di tonno, tagliato a fette sottilissime; trentasei grammi di capperi, trentasei grammi di funghi genovesi, conservati sott'olio, e due d'ozzine d'ostriche.

Preparato che abbiate tutte queste cose, in piattini separati; prendete un piatto tondo o bislungo di mezzana grandezza, stendetevi un suolo di biscottini, come sopra; distribuite su di essi con ordine alcune fettine di musciame, alcuni pezzetti di carota, di sedano, di scorzonera, di carciofi, alcuni fagiuolini, alcuni asparagi, alcuni capperi, alcune schiappe d'acciuga salata, alcuni pezzetti di pesce a lesso; e dopo d'aver condito con un poco di salsa questo primo suolo, proseguite in simil guisa a formare gli altri suoli; avvertendo di restringere sempre i suoli, affinchè il tutto riesca acuminato. Finalmente stesi così tutti i suoli, copritene ben di salsa tutta la superficie, in modo da farla comparire come un prato velutato di verde.

Ciò fatto, friggete dei gamberi di mare, in numero di trenta, ed altra trentina di pezzetti di pesce merluzzo, ed altrettanti pezzetti di anguilla, che infilzerete in istecchi, e che piantati sulla superficie del cappon magro con altrettante olive di Spagna e funghi sott'olio, pure infilzati in istecchi, faranno bella mostra in ragione dell'ordine col quale gli avrete disposti. In ultimo finirete con disporre i pezzettini di arigusta all'intorno del cappon magro sul fondo, e sull'orlo del piatto, le ostriche aperte.

Dosi per dodici persone.

Salsa.

Prezzemolo	mazzetto	1
Aglio	spicchi	1
Pignoli	gram.	42
Capperi	»	20
Pistacchi	»	10
Acciughe salate		4
Mollica di pane	gram.	50
Olive di Spagna		10

Sale quanto basta.

Intingoli.

Biscottini di semola	gram.	125
Cavolo fiore piccolo		1
Fagiuolini verdi	gram.	150
Sedano bianco		1
Carote		2
Scorzonera	mazzetto	1
Asparagi	»	1
Carciofi		6
Pesce	gram.	800
Arigusta		1
Olive di Spagna		36
Acciughe salate		8
Musciame di tonno	gram.	20
Capperi	»	36
Funghi genovesi in addobbo	»	36
Ostriche		24
Gamberi di mare		30
Pesce merluzzo	gram.	200
Anguilla	»	300

2.

Cappon magro economico.

400. Mettete in un piatto un bel cavolo fiore lessato e tagliato a pezzettini; adagiatevelo in tale maniera che rimanga un poco acuminato; mettetevi sopra alcune schiappe d'acciughe salate, alcune fette sottili di musciame di tonno; spargetelo di capperi, e conditelo bene con una salsa composta di tre acciughe salate, di trenta grammi di pignoli, di un mazzetto di prezzemolo, d'un pezzo di mollica di pane inzuppata in aceto; il tutto minutamente pestato, e stemperato in tanto d'aceto, e d'olio, da renderla alquanto liquida. Finalmente infilzate in istecchi una dozzina d'olive di Spagna, alcuni pezzetti di carota tenuta in aceto, non che qualche pezzettino di pesce fritto, indi servitelo.

3.

Cappon di galera.

401. Mettete in acqua sale, e aceto dei biscottini di semola; e quando siano rammollati alquanto, metteteli in una salvietta, spremeteli bene affinchè diano tut-

ta l'acqua; quindi conditeli con olio, sale, capperi, mosciame di tonno a fette sottilissime, con acciughe salate, diliscate, e rotte a pezzetti.

4.

Cappon magro alla giardiniera.

402. Mettete a bollire, con acqua e sale dei fagiuolini in erba, e dei zucchettini; cotti che siano, adagiateli sopra dei biscottini di semola rammollati in acqua, sale, e aceto; e conditeli colla salsa del cappon magro economico n. 400.

5.

Catalogo degli erbaggi che si solitano mangiare cotti in insalata conditi con olio, sale, e aceto.

403. Cavoli fiori, broccoli, cavoli neri, cavoli lombardi, verzi, sparagi, zucchettini, capi di zucca, fagiuolini in erba, fagiuoli freschi fuori della buccia, fave fresche, cicoria, scariole, scorzonera, pastinache, navoni, rape, cavoli navoni, patate, bietole, barbabietole, cipolle, carciofi, piselli.

6.

Cavoli fiori strascinati.

404. Lessate due cavoli fiori in acqua, e sale, sgocciolateli, tagliateli a pezzetti; e messi in un tegame, dove già avrete posto dell'olio, con tre acciughe salate, tre spicchi d'aglio tritati, ed un po' di pepe; strascinateli sicchè le acciughe siansi sciolte, e tutto il condimento siasi incorporato coi cavoli.

7.

Broccoli strascinati.

405. Lessate i broccoli, che vi abbisognano con acqua e sale. Del resto regolatevi come sopra n. 404.

8.

Cavoli lombardi strascinati.

406. Regolatevi in tutto come per i cavoli fiori, n. 404; aggiungendovi un po' di basilico prima tritato, e poi pestato e stemperato in un poco d'acqua bollente.

9.

Navoni alla calabrese.

407. Mondate i navoni, tagliateli a fette, metteteli in casseruola con olio, sale, pepe, tre spicchi d'aglio, quattro cipolle tagliate a pezzi, un bicchier di vino generoso; e fateli cuocere a lento fuoco, rimestandoli sovente.

10.

Navoni all'aceto.

408. Mondate i navoni, tagliateli a quarti, e metteteli a cuocere in casseruola, con olio, sale, pepe, fenocchio, ed un bicchier d'aceto bianco; rimestateli di tratto in tratto, e quando siano ben cotti, serviteli.

11.

Barbabietole infornate.

409. Infornate le barbabietole tali quali sono, senza condimento; cotte: dipellatele, tagliatele a fette, e conditele con olio, sale, e aceto.

12.

Cavoli lombardi all'aceto.

410. Mettete in una pentola due cavoli lombardi, intieri, già purgati dalle foglie dure, con olio e sale, pepe, tre spicchi d'aglio ed un bicchier d'aceto; fateli cuocere a fuoco vivo, rimestateli sovente; e quando abbiano preso un bel colore di abbrustolato, e siano giunti a cottura perfetta serviteli.

13.

Carote all'aceto.

411. Tagliate le carote a pezzetti lunghi mezzo dito in quattro schiappe; friggeteli prima; indi quando abbiano acquistato un bel colore di abbrustolato, mettetele in casseruola, con sale, pepe, fenocchio (pochi semi pestati) olio, ed un bicchier d'aceto. Fateli cuocere sinchè l'aceto siasi evaporato; poscia servitele.

14.

Carciofi alla salsa piccante.

412. Lessate i carciofi già purgati dalle spine, e da tutte le squame dure, sgocciateli bene; indi conditeli con una salsa composta di capperi, acciughe salate, aglio, prezzemolo, pignoli; il tutto ben pestato, e stemperato in olio, e aceto.

15.

Fagiuolini in erba alla salsa.

413. Bollite i fagiuolini, sgocciateli; poscia conditeli colla salsa della quale vi siete servito per condire il cappon magro economico n. 400.

16.

Catalogo degli erbaggi, che si solitano mangiar crudi in insalata, conditi con olio, sale e aceto.

414. Cavolo lombardo trinciato a tagliatelli, sedano, lattughe, d'ogni specie, scariola, indivia, cicoriella nostrana e selvatica, cime di cicoria catalogna, ravanelli, ramolacci, citrioli, cipolle, pomidoro, finocchi romani, peperoni, borraggini novelle, rattalegua, ramponzi.

Capo XXIII.

GELATINE

1.

Gelatine di anguille.

415. Prendete delle anguille grosse, tagliatele per lungo rasente la spina dalla testa alla coda e diliscatele in modo da non guastarle. Ponete poscia in una pentola, dell'aglio, dell'alloro, del timo, del prezzemolo, del sedano, della noce moscata, del sale a sufficienza, dell'aceto bianco, forte, e dell'acqua; indi fate bollire il tutto a lento fuoco per venti minuti; e dopo altri venti di riposo, colate allo staccio di seta. Mettete in una casseruola quest'acqua aromatizzata, gettatevi entro le anguille, aggiungetevi della colla di pesce purificata, e fatela cuocere in essa a lento fuoco, per quaranta minuti. Poscia versate il tutto in una forma, che avrete unta d'olio, e lasciatevelo congelare. Però siccome nell'estate è difficile, che si congeli; così farete uso di neve o di ghiaccio. Versate finalmente la gelatina in un piatto; guarnitela d'ostriche, e servitela in tavola.

N. B. Le anguille si potrebbero anche togliere, e passare nuovamente la gelatina allo staccio, prima di congelarla.

Dosi per sei porzioni.

Anguille	gram.	600
Aglio	spicchi	1
Timo	ramicello	1
Foglie di alloro	.	5
Chiodi di garofano	decigr.	10
Noce moscata	»	4
Aceto	bicchiere	1
Acqua	»	4
Colla di pesce	gram	30
Sale quanto basta.		

2.

Gelatina di boldrò.

416. Prendete un pesce boldrò, mettetelo in casseruola con dell'acqua, dell'aceto bianco forte, e sale necessario; aggiungetevi delle foglie di alloro, dei chiodi di garofano, della noce moscata e della scorza d'arancio; indi ponetelo al fuoco, e fatelo cuocere lentamente per quindici minuti. Lasciatelo riposare nel suo medesimo brodo, per un quarto d'ora; indi estraetelo, diliscatelo bene, e colate il suo brodo allo staccio di seta. Ponete poscia questo brodo in una casseruola con della colla di pesce, che farete sciogliere; e dopo di avervi gettato entro il pesce diliscato, con alcune fette di tartufi scaldate in disparte con qualche cucchiaio di questo brodo; ungete d'olio una forma, gettatevi entro il tutto, e mettetelo a congelare in neve od in ghiaccio.

Dosi per sei porzioni.

Pesce boldrò	chil.	1
Aceto	bicchiere	1
Acqua	»	4
Foglie di alloro		5
Chiodi di garofano	decigr.	10
Noce moscata	⅛	4
Scorza d'arancio	pezzetto	1
Colla di pesce	gram.	30
Tartufi	»	30

3.

Gelatina d'ostriche coi piselli freschi.

417. Mettete in casseruola dell'acqna, del sale, un limone tagliato a fette, dei chiodi di garofano, della noce moscata; e dopo d'aver fatto bollire il tutto per venti minuti, colatelo allo staccio di seta. Riponete questa colatura in una casseruola, ed in essa cuocetevi i piselli, aggiungendovi della colla di pesce, che farete squagliare; e quando i piselli siano giunti a discreta cottura; ritirate la casseruola dal fuoco, e lasciate che il tutto si raffreddi. Poscia ungete d'olio una forma, versatevi dentro tutto il contenuto della casseruola; aggiunge-

tevi delle ostriche, quindi mettete la forma nella neve affinchè il tutto si congeli.

Dosi per sei porzioni.

Acqua	bicchieri	4
Limoni	.	1
Chiodi di garofano	decigr.	6
Noce moscata	»	4
Piselli	. gram.	300
Colla di pesce	. »	30
Ostriche colla loro acqua	.	30

Sale quanto basta.

4.

Gelatina alla giardiniera.

418. Prendete dei bianchetti, o rossetti; metteteli in casseruola con acqua, aceto, sale, chiodi di garofano, noce moscata, fateli bollire per cinque minuti; indi colate il tutto allo staccio di seta. Riponete poscia in casseruola questo brodo, fatevi sciogliere della colla di pesce; e dopo d'avervi aggiunto della carota tagliata a pezzettini, degli asparagi, dei fagiuolini in erba; il tutto già allessato con acqua, sale, e aceto; ungete d'olio una forma, versate in essa il tutto, e fate congelare con neve, o con ghiaccio.

Dosi per sei porzioni.

Bianchetti	. gram.	600
Acqua	bicchieri	6
Aceto bianco forte	»	1
Chiodi di garofano	. dec.	4
Noce moscata	. »	2
Colla di pesce	. gram.	30
Carote	.	1
Asparagi	. mazzo	1
Fagiuolini in erba piccoli	. gram.	40

Sale quanto basta.

5.

Gelatina bianca.

419. Prendete della così detta fragaglia (mescolanza di piccoli pesci), mettetela a bollire a fuoco lento in casseruola, con acqua, aceto, sale, e corteccia di limo-

ne. Dopo quindici minuti di bollitura, ed altri quindici di riposo, colatela allo staccio di seta. Riponete questo brodo in casseruola, gettatevi entro delle mandorle ben pestate, non che della colla di pesce, e dopo che questa siasi dileguata, ripassate il brodo allo staccio. Finalmente unta una forma d'olio, versate in essa questo brodo già raffreddato, e fatelo congelare per mezzo di neve.

6.

Gelatina rossa.

420. Fate un brodo aromatizzato di pesce nasello, o di ragno, o di ombrina; mettetevi entro un po' di cocciniglia polverizzata; e dopo cinque minuti di bollitura, aggiungetevi della colla di pesce, che farete dileguare al fuoco. Finalmente passatelo allo staccio di seta, e quando siasi raffreddato, versatelo in una forma unta d'olio, e congelatelo colla neve o ghiaccio.

NOTA. Il brodo si aromatizza con dell'aceto bianco, forte, della corteccia di limone, chiodi di garofano, e noce moscata.

Dosi per sei porzioni.

Pesce	chil.	1
Acqua	bicchieri	6
Aceto	»	1/2
Corteccia di limone		1/4
Chiodi di garofano	decigr.	4
Noce moscata	»	2
Colla di pesce	gram.	30
Cocciniglia	»	1

7.

Gelatina gialla.

421. Fate un brodo di pesce aromatizzato; mettetevi entro dello zafferano; il resto come sopra n. 420.

8.

Gelatina verde.

422. Fate un brodo di pesce aromatizzato con entro uno o due mazzi di spinaci che farete ben cuocere; il resto come sopra n. 420.

Capo XXIV.

PICCANTI

1.

Moscaldini o polpi moscati.

423. Friggete in padella, con olio, della farina di frumento, e quando questa abbia preso un bel color d'oro, gettatevi entro i polpi moscati, freschi, intieri; oppure tagliati a pezzetti, già lavati, sgocciolati, infarinati. Lasciateli friggere quanto basta; indi gettatevi entro dell'aceto, del sale e dell'aglio pestato. Attendete che l'aceto siasi pressochè consumato; quindi versateli in un piatto con tutta la salsa, e serviteli caldi.

Dosi per sei porzioni.

Polpi moscati	gram.	600
Olio	cucchiai	10
Farina	»	2
Aglio	spicchi	4
Aceto	cucchiai	5
Sale quanto basta.		

2.

Anguille.

424. Friggete in padella con olio della farina di frumento, e quando abbia acquistato un bel colore d'oro, gettatevi entro le anguille tagliate a pezzetti, già sventrate, lavate, sgocciolate, ed infarinate. Pestate poscia in mortaio dell'aglio, del pepe, dei chiodi di garofano, del sale; e quando le anguille siano giunte alla vera cottura; stemperate questo battuto con dell'aceto, e gettatelo nella padella colle anguille. Rimestate, aspettate che l'aceto siasi quasi evaporato; indi versate il tutto in un piatto, e servitelo in tavola.

Dosi per sei porzioni.

Anguille	, gram.	600
Olio	cucchiai	8
Farina	»	2
Aceto	»	5
Aglio	spicchi	4
Pepe	decigr	3
Chiodi di garofano	»	2

Sale quanto basta.

3.

Pesce prete.

425. Ponete in padella dell'olio, della farina, delle cipolle tagliate a pezzi, del sale, un pezzo di corteccia d'arancio; e quando il tutto friggerà gagliardamente, gettatevi entro il pesce. Rimestate continuamente, e quando la cipolla abbia acquistato il color dell'oro, ed il pesce sia cotto; gettatevi entro un po' di pepe, dell'aglio tritato, e del vino bianco, generoso. Fate ancor cuocere per alcuni minuti; indi versate il tutto in un piatto, e servitelo in tavola.

Dosi per sei porzioni.

Olio	cucchiai	6
Farina	»	2
Cipolle	,	2
Corteccia d'arancio	pezzetto	1
Pesce	, gram.	600
Pepe	decigr.	3
Aglio	spicchi	3
Vino	cucchiai	6

Sale quanto basta.

4.

Costolette.

426. Prendete un merluzzo fresco, o altro pesce in sua vece, sventratelo, disquamatelo e lavatelo; indi tagliatelo orizzontalmente in due schiappe, e dopo d'averlo ben diliscato, senza guastarlo, tagliatelo a pezzi lunghi una palma di mano. Pestate quindi un po' d'a-

glio, stemperatelo in un po' d'acqua, nella quale porrete del sale, dell'olio, e dell'agro di limone. In questa salsa, intingetevi tutti i pezzi di pesce; indi impanateli; cioè passateli bene in pan grattugiato, come le costolette alla milanese. Ciò fatto, mettete dell'olio nella padella, con un poco di farina, e friggete in essa queste costolette; indi quando siano arrivate a cottura, unitevi dei capperi, delle olive nere, dei pignoli, non che dell'aglio tritato, ed un po' di aceto forte, e sale. Lasciatele cuocere in questa salsa sempre rivoltandole, sicchè l'aceto siasi evaporato; poscia versatele in un piatto colla loro salsa, e servitele calde.

Dosi per sei porzioni.

Pesce	chil.	1
Farina	cucchiai	1
Olio	»	8
Capperi	gram.	20
Olive	»	30
Pignoli	gram.	20
Aglio	spicchi	4
Aceto	bicchiere	1|2

Sale quanto basta.

5.

Sarpa.

427. Ponete in padella dell'olio, friggetevi della farina di frumento; e quando questa abbia preso un bel color d'oro, aggiungetevi un battuto composto di sale, d'acciughe salate, di capperi, di pignoli, d'aglio, che avrete stemperato nell'aceto bianco, forte. Fate cuocere questa salsa per due o tre minuti; indi prendete una sarpa, disquamatela, sventratela, lavatela; e dopo d'averla tagliata in due schiappe, e diliscata, adagiatela così aperta in un tegame. Versate su di essa tutta la salsa preparata, spargetevi sopra delle olive nere e dei capperi; indi cospersa di pepe, e di pan grattugiato, ponetela a cuocere nel forno.

Dosi per sei porzioni.

Sarpa	chil.	1
Olio	cucchiai	8
Farina	»	1
Acciughe salate		2
Capperi	,gram.	20
Pignoli	»	10
Aglio	spicchi	4
Aceto	bicchiere	1/2
Pepe	decigr	2
Sale quanto basta.		

6.

Tonno fresco.

428. Mettete dell'olio in una padella, e quando sia ben caldo; gettatevi a rosolare della farina di frumento, unitamente a dei pezzetti di tonno fresco, infarinati. Appena il tonno sia cotto, toglietelo; ponete nella padella due cipolle tagliate a pezzi; attendendo che abbiano acquistato il color dell'oro, indi gettatevi entro dell'aglio pestato, e stemperato in un poco di aceto; non che un poco di corteccia d'arancio tritata, ed il sale necessario, con alcuni capperi, e poche olive nere. Fate cuocere tutti questi intingoli per quattro minuti da soli; poscia aggiuntovi il tonno fritto, e fattolo ancor cuocere per alcuni minuti, versatelo in un piatto colla sua salsa, e servitelo.

Dosi per sei porzioni.

Olio	cucchiai	8
Farina	»	1
Tonno	,gram	600
Cipolle		2
Aglio	spicchi	3
Aceto	bicchiere	1/2
Corteccia d'arancio	pezzetto	1
Capperi	,gram.	15
Olive	»	20
Sale quanto basta.		

7.

Meanto.

429. Mettete la padella al fuoco, infondetevi dell'olio, e quando questo sia caldo; mettetevi a friggere un bel pezzo di meanto infarinato che rivolterete di tratto in tratto, e farete cuocere a fuoco vivo. Arrivato a giusta cottura, e indorato da ambe le parti, aggiungetevi dell'aglio tritato minutamente, del sale, e dell'aceto. Rivoltatelo nuovamente; fatelo ancor cuocere sicchè l'aceto siasi quasi tutto evaporato; indi servitelo in tavola.

N. B. In questo modo potete anche cuocere diversi altri pesci, come per esempio: le sardelle, le muggini, le scorpene, ecc.

Dosi per sei porzioni.

Meanto	gram.	600
Olio	cucchiai	8
Farina	»	1
Aglio	spicchi	3
Aceto	bicchiere	1/2
Sale quanto basta.		

8.

Strombolo o palamita.

430. Tritate due cipolle, e mettetele a rosolare in padella con olio, e farina di frumento. Quando abbiano acquistato il color dell'oro, aggiungetevi un battuto d'aglio, d'acciughe salate, di sale, di capperi, e di pignoli stemperati in aceto. Lasciate crogiolarsi questa salsa sicchè l'aceto sia evaporato; indi aperto lo strombolo in due schiappe, e ben diliscato, ponetelo così aperto in un tegame; e dopo d'avervi versato sopra tutta questa salsa, fatelo cuocere al forno.

Dosi per sei porzioni.

Olio	cucchiai	8
Cipolle		2
Farina di Frumento	cucchiai	1
Aglio	spicchi	3
Acciughe salate		2
Capperi	gram.	20

Pignoli	. gram.	30
Aceto	. bicchiere	1/2
Strombolo o palamita . . .	. gram.	600
Sale quanto basta.		

9.

Baccalà.

431. Cuocete, e preparate il baccalà come lo strombolo o palamita n. 430.

10.

Palombo.

432. Cuocete e preparate il palombo, e così tutti gli altri pesci di consimil specie, come lo strombolo o palamita n. 430.

Capo XXV.

SALATI

1.

Salame.

433. Prendete un chilogramma d'anguille delle più grosse, un altro chilogramma di pesce boldrò, un terzo chilogramma di pesce prete, un quarto chilogramma di pesce grongo; sventrate, lavate, e diliscate diligentemente questi pesci; indi posto un litro di vino bianco, generoso, in un vaso con un bicchierino di spirito di buon gusto, oppur d'acquavite, nonchè trenta chiodi di garofano, ed un pezzetto, quanto un cece, di noce moscata, cinque foglie di alloro, e sale necessario; infondetevi tutto il pesce, tagliato a pezzi, piuttosto grossi, e lasciatevelo stare per sei ore, se d'inverno, e per tre, se d'estate. Poscia posto in casseruola con tutto il suo vino, e addobbi, ed altrettanto d'acqua; fatelo cuocere a lento fuoco per venti o trenta minuti. Passato questo tempo toglietelo dal fuoco, e quando siasi raffreddato, versatelo in uno staccio per ivi sgocciolare, e tor via gli aromi. Prendete inoltre un budello abbastanza grande, ed in esso intromettetevi tutto il pesce ancor tiepido, aggiungendovi di quando in quando alcuni pistacchi, e procurando di calcarvelo bene, affinchè non vi restino dei vuoti. Finalmente dopo d'averlo tutto riempito, e chiuso con forte legatura; mettetelo avvolto in una salvietta sotto forte peso tra due tavole. Punzecchiatelo bene affinchè n'esca l'aria rinchiusa; e dopo d'averlo lasciato sotto soppressa almeno per dodici ore, servitelo in tavola tagliato a fette sottili.

N. B. Se volete renderlo più consistente, ed aromatizzato, oltre al vino, e all'acqua, vi potete aggiungere un bicchiere d'aceto bianco forte.

2.

Salciccia di pesce.

434. Dopo d'aver sventrato, lavato, diliscato mezzo chilogramma d'anguille grosse, fresche, con altrettanto di pesce prete, tritatele minutamente, e mettetele in un vaso con sale, pepe, chiodi di garofano, noce moscata (il tutto polverizzato), e due bicchieri di vino bianco, generoso. Prendete poscia mezzo chilogramma di ventresca di tonno fresco (la ventresca è la carne della pancia), tritatela fina, e mescolata colla pasta di anguille, fatela marinare con esse, aggiungendovi altro poco di vino se è necessario. Finalmente di questa pasta riempitene un lungo budello; punzecchiatelo per farne uscir l'aria, ed il sugo, che è di sopravanzo; e dopo d'averla lasciata riposare alcune ore, cuocetela all'umido in un tegame con olio, ed aglio trito, oppure sulla graticola.

3.

Formaggio magro.

435. Prendete 300 grammi di pignoli, e dopo d'averli lasciati per sei ore a molle in acqua fresca, pestateli a tutta finezza; come pure egualmente pesterete 300 grammi di mandorle disbucciate, e lavate. Poscia pestato gli uni, e le altre separatamente, spruzzate questa pasta con acqua ben salata, e passatela allo staccio; ripestando, e ripassando quella, che non abbia potuto passare. Pestate pure 600 grammi di buone patate, già allessate, e ancor ben calde; e dopo d'averle passate allo staccio, unitele all'altro battuto, coll'aggiunta d'altro sale. Poscia ripestate nuovamente tutto insieme per venti minuti, e finalmente, unte le mani d'olio, di questa pasta fatene una palla, schiacciatela alquanto, ungetela d'olio, e mettetela a disseccare all'ombra sopra delle foglie secche di alloro. Lasciatela indurire, ungetela d'olio di quando in quando; indi lorchè vogliate servirvene, grattugiatela.

4.

Musciame di tonno.

436. Prendete dei pezzi di tonno tagliati a lungo, del peso di mezzo chilogramma; metteteli in salimora, lasciateveli per quattro o cinque ore; quindi legateli per la sommità, e metteteli a disseccare in luogo arieggiato e fresco.

5.

Musciame di delfino.

437. Regolatevi in tutto come pel musciame di tonno n. 436.

6.

Tarantello.

438. Tagliate a fette della ventresca di tonno fresco; indi messo del sale pestato in un alberello di creta verniciato, disponete in esso tutte le fette a suoli, coprendo sempre di sale ciascun suolo. Quando abbiate ben riempito l'alberello, mettetevi sopra un gran peso affinchè n'esca l'acqua; e le fette di ventresca restino ben compresse. Dopo tre giorni gettate via tutta l'acqua, ed in sua vece mettete della salimora, badando, che sia sempre così coperto. Ed affinchè resti ben compresso, mantenete su di esso una pietra pesante, rotonda come l'alberello.

La salimora si fa così: mettete al fuoco un litro d'acqua, gettatevi entro un chilogramma di sale pestato, e fate bollire per dieci minuti; indi quando vedrete che l'acqua non assorbe più di sale, la salimora è fatta.

7.

Acciughe salate.

439. Regolatevi in tutto come pel tarantello; colla differenza, che prima strapperete il capo a ciascun'acciuga, procurando di tirarne via anche il budello; e le metterete in rango a suoli nell'alberello, senza punto lavarle; a meno che non le laviate coll'acqua di mare.

Farete attenzione che sieno fresche, e di stagione; cioè della luna di giugno o di luglio.

8.

Sardelle salate.

440. Regolatevi in tutto come le acciughe, badate però, che dovete cambiare la salimora due volte, affinchè se ne esca tutto il grasso, il quale dopo poco tempo è causa di farle irancidire. La salimora la cambierete nel secondo e nel quarto giorno, e se nonostante questo cambiamento, la salimora comparisse alquanto insanguinata, e sopra di essa apparissero delle goccie di grasso, cambiatela anche una terza volta.

9.

Botareghe di tonno o di muggini.

441. Prendete le botareghe, e dopo d'averle lasciate 24 ore in salimora, appendetele in luogo arieggiato e fresco. Quando poi siansi alquanto prosciugate mettetele sotto un peso e lasciatele sotto di esso per 24 ore; indi appendetele in luogo fresco ed arieggiato, ed ivi conservatele.

10

Zerri salati.

442. Regolatevi in tutto come per le acciughe n. 439.

11

Salame di tartaruga.

443. Unite un chilogramma di tartaruga di mare, o di terra, ben monda, priva di ossa, di pelli e di nervi; trinciatela alquanto, cospergetela di sale e di un poco di pepe; oppure mettetevi del pepe in grana; indi riempitene un budello, procurando che non vi restino vuoti, epperciò quando abbiate insaccato tutta la carne, punzecchiatelo bene, affinchè n'esca l'aria, e l'umore

superfluo. Finalmente ben legato nelle estremità, e in diversi altri punti; appendetelo in luogo fresco ed arieggiato, ove lo lascierete sinchè siasi indurito.

12.

Sanguinacci di tartaruga di mare.

444. Tagliate il collo ad una grossa tartaruga di mare; fate colare il sangue in un vaso, ed in quel mentre sbattetelo bene. Estraetene la parte cotenosa; ed in quello che è rimasto, mettetevi tanto di latte di mandorle per quanto v'ha di sangue. Aggiungetevi poscia il sale necessario, un poco di garofano, di noce moscata, pestati, ed alcuni pignoli; indi dopo che lo avrete nuovamente sbattuto, lo verserete in un budello proporzionato. Finalmente legato bene sull'estremità, cuocetelo a largo d'acqua, a fuoco moderato.

13.

Sanguinacci di lontra.

445. Regolatevi perfettamente come per quelli di tartaruga n. 444.

14.

Modo di preparare la lontra.

446. Dopo che abbiate scorticato e sventrato la lontra; tagliatela a pezzetti, mettetela a marinarsi in un vaso con sale, pepe, garofani, noce moscata, e qualche bicchiere di vino generoso bianco. Dopo tre ore, mettetela in padella con olio; e quando il vino siasi prosciugato, e dessa abbia preso un po' d'abbrustolato, unitevi della salsa di pomidoro sciolta in acqua calda, oppure dei pomidori freschi, dipellati e purgati dai semi, non che dei pignoli pestati e stemperati in acqua fredda. Lasciatela crogiolarsi in questa salsa fino a cottura perfetta, indi servitela.

N. B. Di questi animali anfibii, se ne trovano alcuni nella Scrivia e suoi confluenti: ed in abbondanza nel Rio, America del sud.

Capo XXVI

CONSERVE

1.

Conserva di pomidoro economica.

447. Dopo d'aver tagliato i pomidoro in due parti, e d'averli fatti cuocere con una certa quantità di carote, passateli per istaccio; indi ponete questa passatura a sgocciare in un sacchetto di tela, e quando abbia finito di sgocciare, ponetela in casseruola con olio, e sale. Fatela cuocere a fuoco lento sicchè siasi ben prosciugata, avvertendo di tramenarla sovente, affinchè non prenda l'abbruciaticcio, e quando sia arrivata a quel punto di densità ricercato, ponetela in un vaso, ed in esso custoditela coperta d'olio.

2.

Altro modo di far la conserva.

448. Tagliate nel mezzo i pomidoro; metteteli poscia a fermentare in un gran vaso. Quando la fermentazione sia compita, estraeteli, fateli bene sgocciare in un sacchetto di tela e passateli allo staccio. Prendete quindi tutta la passatura, ponetela in piatti ben distesa, cospergetela di sale maginato, fatela ben sciugare al sole; finalmente quando sia arrivata a quel punto di sodezza ricercato, mettetela in un vaso ben rimestata e sbattuta; ed ivi conservatela.

3.

Conserva di funghi.

449. Prendete dei funghi vecchi di bosco di castagna, pestateli bene, passateli allo staccio, conditeli bene con sale; finalmente conservateli in un vaso di

vetro smerigliato, ben coperti di olio, oppure con un pò di salimora.

4.

Conserva di basilicó.

450. Prendete mezzo chilogramma di foglie di basilicò, e dopo d'averle lasciate, per un giorno disseccare alquanto all'ombra, distese sopra fogli di carta, tritatele, e pestatele minutamente con del sale; indi coperte d'olio, in vaso smerigliato, conservatele per l'uso.

5.

Peperoni e citriuoli in aceto.

451. Prendete dei peperoni e dei citriuoli piccolissimi, metteteli in un vaso con sale, aceto, timo e foglie di alloro; indi passati otto giorni, poneteli in vaso smerigliato con aceto nuovo, ed ivi conservateli.

6.

Rape, cipolle, cavoli fiori in aceto.

452 Regolatevi in tutto come pei peperoni n. 451, colla differenza, che prima li farete alquanto bislessare con sale, a largo d'acqua.

7.

Melanzane in olio.

453. Prendete delle piccole melanzane, fatele alquanto cuocere in aceto con sale, pepe in grana, garofani, e noce moscata; ponetele quindi in un sacchetto fortemente legato, sovrapponetevi un gran peso, e lasciatele così compresse per 12 ore. Ponetele finalmente in un vaso, mantenetele coperte d'olio, unitevi ancor delle droghe; poscia conservatele.

8.

Fagiuolini in olio.

454. Bislessate appena i fagiuolini; indi estratti dall'acqua, e sgocciolati, metteteli in un vaso a marinarsi con aceto, pepe in grana, sale, garofani, noce moscata, timo, origano, ed alcune foglie di alloro per 24 ore. Poscia tolto l'aceto e le foglie di alloro, conservateli sott'olio in vaso smerigliato.

9.

Carciofi in conserva.

455. Prendete dei carciofi giovani, toglietene le squame dure, tagliate loro le spine e le sommità dure, divideteli in due parti; indi strofinati con limone, metteteli a bagno in acqua fresca. Dopo tre ore bislessateli appena in aceto, con sale, pepe in grana, garofani, noce moscata, alloro, origano; poscia estratti dalla pentola, e bene sgocciati, chiudeteli in un sacchetto, teneteli compressi da un forte peso per 24 ore, finalmente poneteli in vaso smerigliato, coperti d'olio ed ivi conservateli.

10.

Olive alla salimora.

456. Scegliete delle olive grosse, ancor verdi, dolci di qualità, tenetele in acqua fresca per otto giorni, avvertendo di cambiar l'acqua due volte per giorno; indi sgocciate, mettetele in un vaso chiuso con della salimora leggiera, ed un poco di rosmarino, di origano, di timo, di garofani, di noce moscata, e così condite, conservatele per l'uso.

11.

Capperi all'aceto.

457. Prendete i capperi novelli, metteteli in un vaso coperti d'aceto, lasciateli marinarsi in questo per 10 giorni; indi riposti in un vaso chiuso con aceto nuovo, con un pò di sale, ed alcuni aromi, ivi conservateli.

Capo XXVII

DOLCI

1.

Latte di mandorle.

458. Mettete in acqua bollente 600 grammi di buone mandorle secche. Quando la pelle siasi rammollata, disbucciatele, e gettatele in un vaso d'acqua fresca. Poscia pestatele bene in mortaio, e quando siano ridotte in finissima pasta, stemperatele con un po' d'acqua calda; indi posta questa pasta in una salvietta di filo, bagnata e premuta, fatene uscire con premitura tutto il sugo bianco. Però siccome gli è impossibile che esca tutto il sugo in una volta, cosicchè giova bagnarle più volte, e più volte premerle, fino ad ottenere un buon litro di latte. Dopo d'averle bagnate più volte se non uscirà più di sugo bianco, gettate via le mandorle premute, versate in un vaso ben mondo, tutto il latte, gettatevi entro un gramma di sale, 300 grammi di zucchero finissimo, 50 grammi d'amido fino, due o tre goccie d'essenza di limone, oppur di menta; e dopo di avervi bene stemperato l'amido, ed il zucchero, e d'averlo passato allo staccio di seta, mettetelo al fuoco in una casseruola di terra. Tramenatelo continuamente, massime sul fondo, e quando per una dolce ebollizione abbia acquistato la voluta densità, versatelo in una forma, e lasciatevelo congelare. Poscia posta la forma nella neve, e reso alquanto diacciato, riversatelo in un piatto, cospergetelo di semenzetta dolce a colori, e subito servitelo in tavola.

2.

Latte di mandorle al caffè o al cioccolatto.

459. Estraete tutto il sugo delle mandorle pestate, come si è detto sopra, impiegando grammi 600 di mandor-

dorle e litri di acqua 1; indi scaldate bene, senza far bollire questo latte, servitevene per mescolarlo col caffè o col cioccolatto, come si usa fare per il latte di vacca.

3.

Biscotti.

460. Prendete 300 grammi di farina di grano lombardo, 50 grammi d'olio fino, 100 grammi di zucchero bianco, pestato a tutta finezza, e grammi 75 di finocchio dolce; impastate il tutto e fatene dei pani bislunghi; date quindi sovr'essi tanti leggerissimi tagli per traverso con un coltello, distanti l'un dall'altro la larghezza d'un biscotto comune; metteteli al forno, affinchè prendano una leggera cottura, e si rassodino. Rassodati, tagliateli ad uno, ad uno, lungo i piccoli tagli già fattivi; e riponeteli in forno a terminare di cuocere.

4.

Pan dolce.

461. Prendete 4 chilogrammi di fior di farina, separatene uno, e impastatelo con 200 grammi di buon lievito che abbia almeno 24 ore, e tanto d'acqua tiepida quanto basti a formare un pane di pasta piuttosto soda. Fasciatelo quindi, se di inverno, con un panno, e lasciatelo lievitare per 18 ore. Se, di estate, mettetelo fra mezzo ai tre chilogrammi di farina rimasta, e lasciatelo parimente lievitare per 18 ore. Poscia impastatelo assieme ai tre chilogrammi di farina, versandovi tant'acqua tiepida, sicchè la pasta riesca alquanto soffice. Unitevi un bicchier e mezzo di vino bianco, generoso, mezzo litro d'olio finissimo, un cucchiaio d'acqua di fior d'arancio, e un chilogrammo di zucchero polverizzato. Impastate bene, e dimenate la pasta lungamente, unendovi poco alla volta 40 grammi di finocchio dolce, 60 grammi di pignoli, 40 di pistacchi mondi, 80 d'uva di Smirne, 80 di zucca candita, tagliata a pezzettini; formate quattro pani, e più se vi piace, fasciateli all'intorno

con un tovagliolo affinchè non ischiaccino di troppo, e metteteli a lievitare per 12 ore in luogo molto caldo, se d'inverno; mandateli poscia a far cuocere al forno.

5.

Pasta sfogliata

462. Ponete sopra la madia un chilogrammo di farina di grano lombardo, disponetela in corona, e nel cavo che farete, mettetevi un po' di sale, un bicchier di vino di Madera, o di Marsala, mezzo bicchier d'olio, ed un cucchiaio di acqua di fior d'arancio; quindi impastate bene, e tiratene col materello una sfoglia larga e tonda. Ungete poscia d'olio tutta la sfoglia, cospergetela di zucchero pestato e passato allo staccio di seta; quindi ripiegatela, ungetela di nuovo e spargetevi del zucchero come sopra; fate cosi di seguito, sempre tirando col materello, ungendo e polverizzando di zucchero. Finalmente dopo che avrete ciò fatto per una quarantina di volte, soffermatevi, tagliatela a mostaccioli, che cuocerete al forno, e che porterete in tavola cospersi di zucchero.

6.

Pasta frolla.

463. Prendete un chilogramma di fior di farina di grano lombardo, unitevi un po' di sale, 32 grammi di zucchero, due bicchierini di vino bianco generoso, un bicchier d'olio, e poca scorza di limone ben trita. Maneggiatela poco acciochè non riesca troppo dura, stendendola col materello e lasciatela della grossezza d'uno scudo d'argento. Poscia fatene cuori, ciambelle e mille altre cose, friggetele o cuocetele al forno, e servitele polverizzate di zucchero.

7.

Ciambelle di riso.

464. Fate bollire in acqua, e sale 200 grammi di riso; avvertendo che l'acqua sia in tale quantità da es-

sere tutta assorbita dal riso. Cotto che sia, levatelo dal fuoco, aggiungetevi tanto di farina quanto basta per legarlo, non che 30 grammi di zucchero polverizzato, e qualche goccia di essenza di limone o di menta. Rimestatelo bene, sbattetelo, fatene dei rotoletti a guisa di turaccioli, passateli nel pan grattugiato: indi friggeteli e serviteli cospersi di zucchero.

8.

Croccanti di pignoli.

465. Lavate, asciugate 4 ettogrammi di pignoli, tagliateli ciascuno per metà, oppur lasciateli intieri. Metteteli in casseruola, ove avrete cotto alla caramella assai densa 3 ettogrammi di zucchero bianco, e lasciate che il tutto assuma un colore biondo-carico. Quindi posta la massa, ancor calda, in uno stampo unto d'olio, e sparso di zucchero, assottigliatevela, servendovi d'un limone intiero per comprimerla, e rialzarla a poco a poco sulle pareti dello stampo.

9.

Croccanti di mandorle.

466. Ponete 3 ettogrammi di zucchero bianco in una casseruola di rame, e fatelo caromelare. Indi mettete in molle ad acqua bollente, e poi dipellate, e tagliate a fette sottili 4 ettogrammi di mandorle dolci che farete disseccare senza che coloriscano. Gettatele quindi ancor calde nella casseruola col zucchero caromelato; e quando avranno acquistato il color dell'oro, mettetele in uno stampo, e fate come per il croccante di pignoli.

10.

Ciambelle di pasta di mandorle.

467. Prendete un chilogramma di mandorle, dipellatele, e pestatele in mortaio sicchè vengano una pasta. Prendete poscia 675 grammi di zucchero in polve-

re, e amalgamatelo con questa pasta. Aggiungetevi due cucchiai d'acqua di fior d'arancio, 30 grammi di fior di farina; e formatene le ciambelle che metterete in forno. Quando avranno preso un leggiero color di oro, levatele, bagnatele leggermente sulla superficie di sciroppo e spergetevi sopra semenzina confettata a diversi colori.

11.

Pasta d'arancio o di limone.

468. Prendete la corteccia di 30 limoni o di aranci, fatela cuocere nell'acqua sinchè non sia divenuta molle, come pasta; indi sgocciolatela, pestatela, passatela allo staccio, congiungetevi il doppio di zucchero polverizzato in peso; indi servitevene per fare delle crostate con pasta frolla, o sfogliata, o dei pasticcini.

12.

Zucchero congelato per ornare pasticcini o crostate.

469. Prendete mezzo chilogramma di zucchero bianco, mettetelo al fuoco in casseruola di terra, con due bicchieri d'acqua e fatelo squagliare a lento fuoco. Quando vedrete essere arrivato a tale cottura che fa la fila e si congela fra le dita, gettatevi entro qualche goccia d'essenza di limone o di menta. Levatelo poscia dal fuoco, versatelo in un piatto fondo, sbattetelo bene con un cucchiaio, e quando vedrete che è quasi congelato, versatelo subito sopra la crostata o i pasticcini preparati. Se volete dargli un colore, basta che nell'acqua che userete vi mettiate dello zafferano per il giallo, e della cocciniglia per il rosso.

13.

Marmellate.

470. Se volete far bene le marmellate, regolatevi così: prendete i frutti intieri, per esempio: pera, mela, albicocche, pesche, ciliegie ecc. mettetele in casseruola

con vino e zucchero; e dopo che le avrete fatte cuocere a lento fuoco, passatele per istaccio. Indi rimettete la passatura in casseruola e tiratela alla densità che volete, con fuoco leggiero.

14.

Siroppo d'amarena.

471. Prendete le amarene, toglietene i nocciuoli, schiacciateli bene in un recipiente; ponetele poscia in una salvietta bagnata, e fatele sgocciolare: avvertendo d'attendere che il sugo coli chiaro: ond'è che il primo essendo torbido, lo rifonderete nella salvietta. Colato tutto il sugo chiarificato, pesatene 300 grammi e 600 di zucchero fino pilè, e mescolate insieme. Indi posto al fuoco in una casseruola di terra, rimestatelo sovente, e fatelo cuocere tanto quanto basta a sciogliere lo zucchero. Poscia prendete tutti i nocciuoli, pestateli bene, più presto che potete, ed appena pestati, poneteli in una bottiglia con altri 100 grammi di sugo, e lasciateveli in infusione per ore 24 ben chiusi. Inoltre filtrate questo sugo al sacchetto di flanella, e fattolo sgocciare non già in un vaso, ma in una bottiglia, versatelo nel siroppo che nuovamente avrete posto al fuoco, e propriamente quando sia prossimo all'ebollizione. Rimestatelo bene, e senza aspettare di farlo bollire toglietelo dal fuoco, e versatelo subitamente in bottiglie che chiuderete con turacciolo.

15.

Zucchero rosato.

472. Prendete le sole foglie delle rose galliche, tritatele sul tagliere colla mezza luna, premendovi sopra due o tre limoni, oppure spruzzandole d'aceto forte; indi pestatele in mortaio. Stemperate 1200 grammi di zucchero in tre quarti di litro d'acqua, e quando lo zucchero sia perfettamente sciolto, per il calore del fuoco, gettatevi entro 75 grammi di rosa bagnata col sugo di limone, per ogni 300 grammi di siroppo. Lasciate alzare appena il bollore, quindi ritiratelo, e raffreddato, conservatelo in vasi.

Capo XXVIII.

LIQUORI

1.

Chartreuse.

473.	Essenza di melissa citrica	4	decigr.
	» d'isopo	4	»
	» d'angelica	2	gram.
	» di menta inglese	4	»
	» di cannella Ceylan	4	decigr.
	» di noce moscata	4	»
	» di garofano	4	»
	Alcool	7	litri.
	Zucchero	11	chil.
	Acqua	5	litri.

Fate macerare nell'alcool per 15 giorni, le sopradette sostanze; quindi fate un siroppo cogli 11 chil. di zucchero, e i cinque litri d'aqua, ed unitelo all'alcool aromatizzato.

2.

Curaçao d'Olanda.

474.	Corteccie d'Olanda	1	chil.
	Corteccie d'arancio	16	aranci.
	Alcool	11	litri.
	Zucchero	10	chil.
	Acqua	4	litri.

Mettete in infusione nell'alcool, le predette sostanze, lasciatevele per tre giorni; indi ritiratele e fate un siroppo secondo l'arte, che unirete all'alcool aromatizzato.

3.

Alkermes di Firenze.

475.	Foglie di alloro	200	gram.
	Garofano	200	»
	Cannella Ceylan	26	»
	Noce moscata	40	»
	Alcool	12	litri.
	Acqua	6	»

Fate macerare, distillate, ritirare 12 litri di spirito aromatizzato, aggiungetevi

Zucchero , , , , ,	10 chil.
Acqua , , , , , ,	4 »

Colorate in rosso colla cocciniglia.

4.

Anisetta.

476. Pestate 2 ettogrammi d'anici, fateli macerare per 15 giorni in sei litri di buona acquavite; quindi distillate a bagno maria con fuoco moderato, servendovi di apposito apparato. Componete un siroppo, facendo sciogliere a freddo 2 chil. di zucchero in 4 litri d'acqua, aggiungetevi il liquore risultato dalla distillazione, mescolate bene il tutto, e filtratelo alla carta.

INDICE

Prefazioni , , , , , , , , , , pag. I-VI

CAPO I.

Minestre in brodo per l'inverno.

1. Minestra di vermicelli alla lattata di patate , , , 5
2. » di maccheroni alla lattata di piselli , , , 6
3. » di maccheroncini alla lattata di fagiuoli , , ivi
4. » di pastine alla lattata di lenticchie , , , 7
5. » alla lattata di ceci , , , , , , 8
6. » di vermicelli co' cavoli e legumi , , , , 9
7. Vermicelli o pastine alla salsa di pomidoro , , , 10
8. Minestrone alla salsa di noce , , , , , , ivi
9. Minestra di vermicelli alla salsa di funghi genovesi , , 11
10. » di pastine al sugo di pesce , , , , , 12
11. » di pastine al sugo di ranocchie , , , , 13
12. » di pastina al sugo di ostriche o di arselle , , 14
13. Altra minestra alle ostriche o alle arselle , , , , ivi
14. Minestra di pastine ai gamberi , , , , , 15
15. » di pastine alla giardiniera , , , , , 16
16. » di pastine alle borraggini , , , , , ivi

CAPO II.

Minestre in brodo per la primavera e l'estate.

17. Minestrone genovese , , , , , , , 18
18. Minestra di vermicelli alla fava fresca , , , , 19
19. » di pastine ai piselli freschi , , , , , ivi
20. » di vermicelli ai fagiuolini freschi con zucca , , 20
21. » di pastine alla lattata di piselli freschi , , , ivi
22. » di pastine alla lattata di fave fresche , , , 21
23. » di pastine alla salsa di pomidoro , , , , 22
24. » di pastina alla salsa di pesce , , , , 23

CAPO III.

Minestre di Riso.

25. Minestra di riso alle telline o alle arselle , , , , 24
26. » » » alle sepie , , , , , 25
27. » » » al sugo di pesce boldrò , , , , 26
28. » » » all'anguilla , , , , , , 27
29. » » » ai funghi genovesi , , , , , ivi
30. » » » al baccalà , , , , , , 28

31. Minestra di riso alla giardiniera , , , , pag. 29
32. » » » ai tartufi , , , , , , 30
33. » » » alle castagne secche , , , , ivi

CAPO IV.

Salse calde che servono per condire i maccheroni, i vermicelli, i tagliatelli, le lasagne, i ravioli e per cuocervi talune pietanze.

34. Salsa ordinaria , , , , , , , , 31
35. » di pesce , , , , , , , , 32
36. » di anguilla , , , , , , , , 33
37. » di telline, o di arselle o di ostriche , , , , ivi
38. » di moscaldini o di polipi , , , , 34
39. » di gamberi o di granchi , , , , , , 35
40. » di tartufi , , , , , , , , 36
41. » di ranocchie , , , , , , , , ivi
42. » dei quattro ladri , , , , , , , 37
43. » ai funghi genovesi , , , , , , , ivi
44. » verde , , , , , , , , 38
45. » verde alla genovese , , , , , , 39
46. » alle sepie , , , , , , , , ivi
47. » di carote , , , , , , , , 40
48. » alle noci , , , , , , , , ivi
49. » agli spinaci , , , , , , , , 41
50. » ai pomidoro , , , , , , , , ivi
51. » alla calabrese , , , , , , , 42
52. » piccante , , , , , , , , ivi

CAPO V.

Salse fredde che servono per condire gli alessi, le verdure, i crostini ed i piatti di mezzo.

53. Salsa al limone , , , , , , , , 44
54. » piccante all'aglio , , , , , , , ivi
55. » piccante alla cipolla , , , , , , 45
56. » bianca , , , , , , , , , ivi
57. » verde , , , , , , , , , 46
58. Altra salsa verde , , , , , , , , ivi
59. Salsa di carote , , , , , , , , ivi
60. » di spinaci , , , , , , , , 47
61. » acre - dolce , , , , , , , , 48
62. » d'ostriche o di arselle , , , , , , ivi
63. » di acciughe salate , , , , , , , 49
64. » di noci , , , , , , , , , ivi
65. » di mandorle e di pignoli , , , , , ivi
66. » di anguilla , , , , , , , , 50
67. » mista , , , , , , , , , ivi
68. » di tartufi , , , , , , , , 51

CAPO VI.

Minestre asciutte.

69. Ravioli , , , , , , , , , pag. 52
70. Ripieno di ravioli agli spinaci , , , , , , 54
71. » di ravioli alle ostriche , , , , , ivi
72. » di ravioli al soffritto e ragò di pesce , , , 55
73. » di ravioli colla zucca , , , , , 56
74. » di ravioli al caviale , , , , , , 57
75. Lasagne , , , , , , , , , , ivi
76. Tagliolini bianchi , , , , , , , , 58
77. » verdi , , , , , , , , ivi
78. » gialli , , , , , , , , ivi
79. Corzetti stampati , , , , , , , , 59
80. » verdi , , , , , , , , ivi
81. Tagliatelle , , , , , , , , , ivi
82. Gnocchi ossia trofie colle patate , , , , , 60
83. » senza patate , , , , , , , ivi
84. » con farina di castagna , , , , , ivi
85. Pasta da vermicellaio , , , , , , , 61
86. Maccheroni arrosto , , , , , , , , ivi
87. Vermicelli arrosto co' carciofi e piselli freschi , , , 62
88. » » » spinaci , , , , , , 63
89. Pastina arrosto co' tartufi , , , , , , ivi
90. » » con arselle , , , , , , 64
91. Riso arrosto colle sepie , , , , , , , 65
92. » » coi navoni o rape , , , , , 66
93. » » all'ortolana , , , , , , , 67
94. » » alla pazza , , , , , , , ivi
95. » » al caviale , , , , , , , 68
96. » » al baccalà , , , , , , , 69
97. » » alla marinaresca , , , , , , ivi

CAPO VII.

Brodi.

98. Brodo di bianchetti o di rossetti , , , , , 71
99. » di scorpena ò di boldrò , , , , , ivi
100. » di fragaglia ossia di piccola mescolanza , , , 72
101. » di polipo , , , , , , , , , ivi
102. » di arselle , , , , , , , , 73
103. » di tartaruga di terra , , , , , , ivi
104. » di gamberi o di granchi , , , , , 74
105. » di nasello all'orzo mondo , , , , , 75
106. » d'uovoli ossia di funghi rossi non ancora sbucciati della loro cella , , , , , , , , , 76
107. Brodo di borraggini , , , , , , , , ivi
108. » di navoni o di rape , , , , , , , 77

109. Brodo di ranocchie , , , , , , pag. 78
110. » all'anguilla , , , , , , , , ivi
111. » di piselli , , , , , , , , 79
112. » di ceci , , , , , , , , 80
113. » in conserva, assai comodo per chi viaggia, e assai sanitoso pei malati. , , , , , , , ivi

CAPO VIII.

Zuppe per l'inverno.

114. Zuppa al purè di patate , , , , , , , 82
115. » » » di fagiuoli , , , , , , 83
116. » » » di piselli , , , , , , , ivi
117. » » » di ceci , , , , , , , 84
118. » » » di lenticchie , , , , , , 85
119. » » » di zucca , , , , , , , ivi
120. » » » di spinaci , , , , , , 86
121. » al zemino di fagiuoli , , , , , , 87
122. » » » di ceci , , , , , , , 88

CAPO IX.

Zuppe per l'estate.

123. Zuppa alle lattughe ripiene , , , , , , 89
124. » di cavoli ripieni , , , , , , , 91
125. » alle polpette , , , , , , , ivi
126. » verde , , , , , , , , 92
127. » di casulli , , , , , , , , 93
128. » ai crostini infarciti , , , , , , 94
129. » agli spinaci , , , , , , , , 95
130. » economica , , , , , , , , ivi
131. » di fave alla calabrese , , , , , , 96
132. » ai calamaretti o alle seppiette , , , , ivi
133. » ai piselli e carciofi freschi , , , , 97
134. » alla giardiniera , , , , , , 98
135. » di pan grattugiato , , , , , , 99
136. » di pesci alla provenzale , , , , , ivi
137. » alla marinaresca , , , , , , , 100
138. » al sancrao , , , , , , , , ivi

CAPO X.

Polenta.

139. Polenta arrosto , , , , , , , , 101
140. » agli spinaci , , , , , , , , 102
141. » ai tartufi , , , , , , , , ivi
142. » all'anguilla , , , , , , , , ivi
143. » ordinaria , , , , , , , , 103
144. » coi cavoli , , , , , , , , ivi

CAPO XI.

Ripieni.

145. Polpette , , , , , , , , pag. 104
146. Dita di nettuno , , , , , , , , , 105
147. Occhi di balena , , , , , , , , , ivi
148. Acciughe, o sardelle ripiene , , , , , , 106
149. Nasello, ossia Merluzzo fresco ripieno , , , , 107
150. Baccalà ripieno , , , , , , , , 108
151. Baccalà ripieno coi spinaci , , , , , , 109
152. Melanzane ripiene , , , , , , , , ivi
153. Cardi ripieni , , , , , , , , , 110
154. Carciofi ripieni , , , , , , , , 111
155. Zuccotti ripieni , , , , , , , , ivi
156. Scariole ripiene , , , , , , , , , ivi
157. Tomaselle , , , , , , , , , 112
158. Funghi rossi ripieni , , , , , , , , 113
159. Altro modo di riempire i funghi rossi , , , , ivi
160. Patate ripiene , , , , , , , , 114
161. Pesce calamaio ripieno , , , , , , , , ivi
162. Coppiette , , , , , , , , , 115
163. Cipolle ripiene , , , , , , , , 117
164. Pomidoro ripieni , , , , , , , , ivi
165. Calzetta ripiena al caviale , , , , , , 118

CAPO XII.

Timballi.

166. Timballo di maccheroni , , , , , , , 119
167. » di riso , , , , , , , , 120
168. » alle polpette , , , , , , , , ivi
169. » alla giardiniera , , , , , , , 121
170. » di fave alla calabrese , , , , , , ivi
171. » di broccoli , , , , , , , 122
172. » di spinaci , , , , , , , , ivi
173. » di melanzane , , , , , , , 123
174. » di zuccotti , , , , , , , , ivi
175. » di navoni , , , , , , , , 124
176. » al caviale , , , , , , , 125

CAPO XIII.

Torte.

177. Torta pasqualina , , , , , , , , 126
178. » alla cappuccina , , , , , , , , 128
179. » di carciofi , , , , , , , , , ivi
180. » di cardi , , , , , , , , , ivi
181. » di funghi freschi , , , , , , , 129

182. Torta di spinaci , , , , , , , pag. 129
183. » di zucca , , , , , , , , 130
184. » di cipolle , , , , , , , , ivi
185. » di riso . , , , , , , , , 131
186. » mista , , , , , , , , , ivi
187. » di carote , , , , , , , , 132

CAPO XIV.

Guarnizioni.

188. Guarnizione di patate , , , , , , , 133
189. » di nappi namburgi , , , , , ivi
190. » di cipolle , , , , , , , 134
191. » d'ostriche o di arselle , , , , , ivi
192. » di sedano , , , , , , , 135
193. » di fagiuoli secchi , , , , , , ivi
194. » di funghi secchi, genovesi , , , , 136
195. » di pomidoro , , , , , , 137
196. » di fagiuoletti verdi , , , , , ivi
197. » di carciofi , , , , , , , 138
198. » di piselli freschi , , , , , , ivi
199. » di costole di bietole , , , , 139
200. » di carote , , , , , , , ivi
201. » di cardi , , , , , , , 140
202. » di spinaci , , , , , , , ivi
203. » mista , , , , , , , , 141
204. » di caviale , , , , , , , ivi
205. » di tartufi , , , , , , , 142
206. » di broccoli , , , , , , , ivi
207. » di funghi freschi , , , , , , 143
208. » di ravanelli , , , , , , , ivi
209. » d'uovoli sott'olio , , , , , , ivi
210. » d'uovoli all'aceto , , , , , , 144
211. » di funghi neri sott'olio , , , , , ivi
212. » di carciofi in conserva , , , , , 145
213. » di cavolo lombardo o cappuccio , , , ivi
214. » di patate fritte , , , , , , 146
215. » di patate marinate , , , , , , ivi
216. Mostarda forte , , , , , , , , ivi
217. » fortissima , , , , , , , , 147

CAPO XV.

Polpettoni.

218. Polpettone di costole di bietole , , , , , 148
219. » di melanzane , , , , , , , ivi
220. » di carote , , , , , , , 149
221. » di spinaci , , , , , , , 150

222. Polpettone di zuccotti , , , , , , pag. ivi
223. » di cipolle , , , , , , , 151
224. » di navoni , , , , , , , ivi
225. » di broccoli , , , , , , , ivi
226. » di cardi , , , , , , , 152
227. » di cavoli - fiori , , , , , , 153
228. » di pesce , , , , , , , ivi
229. » di caviale , , , , , , , 154
230. » di baccalà , , , , , , , 155
231. » di carciofi , , , , , , , ivi
232. » misto , , , , , , , , 156

CAPO XVI.

Fritture.

233. Fritto di stecchi , , , , , , , , 158
234. Polpette fritte di pesce , , , , , , , 159
235. Polpette fritte di riso , , , , , , , 160
236. Ravioli fritti , , , , , , , , ivi
237. Cialde fritte , , , , , , , , ivi
238. Cialde fritte ai tartufi , , , , , , , 161
239. Costolette fritte di tonno fresco , , , , , , ivi
240. Costolette fritte di muggini , , , , , , 162
241. Frittura di pesce alle borraggini , , , , , ivi
242. Crostini fritti di frutti di mare , , , , , 163
243. Crostini di pane fritti alla salsa di tartufi , , , ivi
244. Crostini di pane fritti alla salsa piccante , , , , 164
245. Lumache fritte , , , , , , , , ivi
246. Arselle, ostriche, e telline fritte , , , , , ivi
247. Crostini fritti alla salsa d'ostriche , , , , , ivi
248. Frittata di caviale , , , , , , , , 165
249. Frittata di pesce , , , , , , , , ivi
250 Frittata alle uova di tartaruga , , , , , , 166
251. Frittelle all'anguilla , , , , , , , , ivi
252. Fritti di patata , , , , , , , , 167
253. Altri fritti di patata , , , , , , , ivi
254. Scorzonera fritta , , , , , , , , 168
255. Carciofi fritti , , , , , , , , ivi
256. Spinaci fritti , , , , , , , , , 169
257. Cardi fritti , , , , , , , , ivi
258. Zuccotti fritti , , , , , , , , , ivi
259. Fagiuolini in erba fritti , , , , , , , ivi
260. Costole di bietole fritte , , , , , , , , 170
261. Funghi fritti , , , , , , , , , ivi
262. Fritti di farina di ceci , , , , , , , , ivi
263 Paniccia fritta , , , , , , , , , ivi
264. Acciughe o sardelle ripiene fritte , , , , , 171
265. Rane fritte , , , , , , , , , , ivi

266. Pesce fritto in generale , , , , , , pag. ivi
267. Sepie, e calamai fritti , , , , , , , 172
268. Arigusta fritta alla salsa , , , , , , , ivi
269. Pesci fritti all'agliata , , , , , , , 173
270. Baccalà fritto all'agliata o senza , , , , , , ivi
271. Frittelle di baccalà al cavolo , , , , , , ivi
272. Frittelle di baccalà o stoccofisso , , , , , 174
273. Frittelle di bianchetti o di rossetti , , , , , ivi
274. Frittelle di cavolo fiore , , , , , , , ivi
275. Frittelle di cardi , , , , , , , , 175
276. Frittelle di borraggini , , , , , , , ivi
277. Frittelle di farina di frumento , , , , , ivi
278. Catalogo di pesci fritti , , , , , , , 176

CAPO XVII.

Lessi.

279. Arigusta a lesso , , , , , , , , 177
280. Stoccofisso a lesso , , , , , , , , ivi
281. Baccalà a lesso , , , , , , , , ivi
282. Acciughe o sardelle a lesso , , , , , , 178
283. Bianchetti o rossetti a lesso , , , , , , ivi
284. Lesso di dentice alla storiona , , , , , , ivi
285. Lesso di ombrina alla salsa verde , , , , , 179
286. Lesso di storione o d'indorata alla salsa d'ostriche , , ivi
287. Lesso di merluzzo alla salsa bianca , , , , , 180
288. Lesso di lupazzo alla salsa di pistacchi , , , , ivi
289. Rondinino alla salsa di tartufi , , , , , , 181
290. Lesso di pesce spada alla salsa di pomidoro , , , ivi
291. Lesso di lucerna colla salsa ortolana , , , , 182
292. Lesso di grongo alla salsa gelata , , , , , ivi
293. Lesso di polpo, o di polpo moschiato o moscaldino , , 183
294. Regola generale per allessare i pesci , , , , 184
295. Catalogo di taluni pesci di mare, a lesso , , , , ivi

CAPO XVIII.

Arrosti.

296. Baccalà arrosto colta salsa ai funghi , , , , 186
297. Baccalà arrosto colla salsa verde , , , , , ivi
298. Stoccofisso arrosto colla salsa bianca , , , , , 187
299. Anguille arrosto , , , , , , , , 188
300. Anguille arrosto alla salsa di pomidoro , , , , ivi
301 Lumache arrosto , , , , , , , , 189
302. Bianchetti arrosto , , , , , , , , ivi
303. Patate arrosto con stoccofisso o con baccalà , , , 190
304. Tonno arrosto , , , , , , , , ivi
305. Tonno arrosto alla salsa piccante , , , , , 191

306. Muggini arrosto , , , , , , , pag. 192
307. Merluzzo fresco in arrosto coi tartufi , , , , ivi
308. Arrosto di aceiughe o di sardelle , , , , , 193
309. Dentice, ombrina, lupazzo in arrosto , , , , ivi
310. Arrosto di pane , , , , , , , 194
311. Arrosto di pesce alla marinaresca , , , , , 195
312. Pesce arrosto all'economica , , , , , , ivi
313. Navoni arrosto , , , , , , , , ivi
314. Carciofi arrosto , , , , , , , , 196
315. Cardi arrosto , , , , , , , , ivi
316. Melanzane arrosto , , , , , , , , 197
317. Broccoli o cavoli fiori arrosto , , , , , , ivi
318. Spinaci arrosto , , , , , , , , 198
319. Pomidoro arrosto , , , , , , , ivi

CAPO XIX.

Abbrustolati.

320. Anguille allo spiedo , , , , , , , 200
321. Sardelle sulla graticola , , , , , , , ivi
322. Baccalà alla graticola , , , , , , , 201
323. Funghi alla graticola , , , , , , , ivi
324. Pesce alla graticola coi tartufi , , , , , ivi
325. Costolette di pesce alla graticola , , , , , 202
326. Regola generale per cuocere i pesci alla graticola , , ivi

CAPO XX.

Umidi.

327. Stoccofisso alla genovese , , , , , , , 203
328. Stoccofisso colle patate e melanzane , , , , ivi
329. Stoccofisso alla marinaresca , , , , , , 204
330. Budelli di stoccofisso , , , , , , , 205
331. Stoccofisso ai capperi , , , , , , , ivi
332. Baccalà all'agliata , , , , , , , , 206
333. » all'oliva , , , , , , , , 207
334. » a stufato , , , , , , , , ivi
335. » ai capperi , , , , , , , 208
336. » agro-dolce , , , , , , , ivi
337. Fagiuolini verdi all'umido , , , , , , 209
338. » in erba al tonno sott'olio , , , , , ivi
339. » in erba al caviale , , , , , , 210
340. Carciofi all'umido , , , , , , , , ivi
341. Cardi all'umido , , , , , , , , 211
342. Cipolle all'umido , , , , , , , , 212
343. Zucchini all'umido , , , , , , , , ivi
344. Umido alla giardiniera , , , , , , , ivi
345. » di fave e piselli , , , , , , , 213

346. Umido di patate , , , , , , , pag. ivi
347. » di patate all'agliata , , , , , , 214
348. » di piselli freschi , , , , , , , ivi
349. » d'uovoli di fungo rosso , , , , , , ivi
350. Altr'umido d'uovoli di fungo rosso , , , , , , 215
351. Umido di funghi neri alla genovese , , , , , , ivi
352. Altr'umido di funghi neri genovesi , , , , , 216
353. Umido di zucchini coi funghi , , , , , , ivi
354. » di spinaci coi funghi , , , , , , , 217
355. » di lumache senza guscio , , , , , , ivi
356. » di lumache col guscio , , , , , , , 218
357. » di tartaruga di terra , , , , , , , 219
358. Altr'umido di tartaruga di terra , , , , , , 220
359. Umido di tartaruga di mare , , , , , , , ivi
360. » d'arselle coi piselli freschi , , , , , 222
361. » di merluzzo fresco coi piselli , , , , , ivi
362. Triglie al piatto , , , , , , , , 223
363. Altro modo di mettere le triglie al piatto , , , ivi
364. Altro modo di mettere le triglie al piatto , , , 224
365. Allro modo di mettere le triglie al piatto , , , ivi
366. Umido di boldrò , , , , , , , , , 225
367. » di anguille , , , , , , , , 226
368. Modo comune di preparare i pesci all'umido , , , ivi
369. Altro modo di preparare i pesci all'umido , , , 227
370. Altro modo di preparare i pesci all'umido , , , 228
371. Sepie all'umido , , , , , , , , ivi
372. Umido di pesce alla salsa forte , , , , , 229
373. Catalogo di pesci all'umido , , , , , , ivi

Pesci d'acqua dolce.

374. Umido di carpione , , , , , , , 230
375. » di barbi , , , , , , , , ivi
376. » di pesce persico , , , , , , , 231
377. » di luccio , , , , , , , , ivi
378. » di tinche , , , , , , , , 232
379. » di trote , , , , , , , , ivi
380. » di storione , , , , , , , , 233

CAPO XXI.

Budini.

381. Budino alle polpette di pesce , , , , , , 234
382. » di riso alle sepie , , , , , , , 236
383. » di caviale , , , , , , , , , ivi
384. » di spinaci , , , , , , , , , ivi
385. » di costole di bietole , , , , , , , ivi
386. » di melanzane , , , , , , , , iv

387. Budino di carote , , , , , , , pag. ivi
388. » di zuccotti coi funghi , , , , , , 237
389. » di stoccofisso , , , , , , , ivi
390. » di baccalà , , , , , , , , ivi
391. » di fagiuolini verdi , , , , , , ivi
392. » di carciofi , , , , , , , , ivi
393. » di cardi , , , , , , , , ivi
394. » di fave e piselli , , , , , , , 238
395. » di lumache , , , , , , , ivi
396. » d'arselle coi piselli freschi , , , , , ivi
397. » di pesce boldrò , , , , , , , ivi
398. » alla pazza , , , , , , , , ivi

CAPO XXII.

Insalate.

399. Cappon magro , , , , , , , , 239
400. » magro economico , , , , , , , 241
401. » di galera , , , , , , , , ivi
402. » magro alla giardiniera , , , , , 242
403. Catalogo degli erbaggi che si solitano mangiare cotti in insalata conditi con olio, sale e aceto , , , , ivi
404. Cavoli fiori strascinati , , , , , , , ivi
405. Broccoli strascinati , , , , , , , ivi
406. Cavoli lombardi strascinati , , , , , , 243
407. Navoni alla calabrese , , , , , , , ivi
408. Navoni all'aceto , , , , , , , , ivi
409. Barbabietole infornate , , , , , , ivi
410. Cavoli lombardi all'aceto , , , , , , , ivi
411. Carote all'aceto , , , , , , , 244
412. Carciofi alla salsa piccante , , , , , , ivi
413. Fagiuolini in erba alla salsa , , , , , , ivi
414. Catalogo degli erbaggi, che si solitano mangiar crudi in insalata, conditi con olio, sale e aceto , , , , ivi

CAPO XXIII.

Gelatine.

415. Gelatina di anguille , , , , , , , 245
416. » di boldrò , , , , , , , , 246
417. » d'ostriche coi piselli freschi , , , , , ivi
418. » alla giardiniera , , , , , , , 247
419. » bianca , , , , , , , , ivi
420. » rossa , , , , , , , , , 248
421. » gialla , , , , , , , , ivi
422. » verde , , , , , , , , ivi

CAPO XXIV.

Piccanti.

423. Moscaldini o polpi moscati , , , , , pag. 249
424. Anguille , , , , , , , , , ivi
425. Pesce prete , , , , , , , , , 250
426. Costolette , , , , , , , , , ivi
427. Sarpa , , , , , , , , , 251
428. Tonno fresco , , , , , , , , , 252
429. Meanto , , , , , , , , , 253
430. Strombolo o palamita , , , , , , , , ivi
431. Baccalà , , , , , , , , , 254
432. Palombo , , , , , , , , , ivi

CAPO XXV.

Salati.

433. Salame , , , , , , , , , 255
434. Salciccia di pesce , , , , , , , , 256
435. Formaggio magro , , , , , , , , ivi
436. Musciame di tonno , , , , , , , , 257
437. » di delfino , , , , , , , , ivi
438. Tarantello , , , , , , , , , ivi
439. Acciughe salate , , , , , , , , ivi
440. Sardelle salate , , , , , , , , 258
441. Botareghe di tonno o di muggini , , , , , , ivi
442. Zerri salati , , , , , , , , , ivi
443. Salame di tartaruga , , , , , , , ivi
444. Sanguinacci di tartaruga di mare , , , , , 259
445. » di lontra , , , , , , , ivi
446. Modo di preparare la lontra , , , , , , ivi

CAPO XXVI.

Conserve.

447. Conserva di pomidoro economica , , , , , 260
448. Altro modo di far la conserva , , , , , , ivi
449. Conserva di funghi , , , , , , , ivi
450. Conserva di basilicò , , , , , , , 261
451. Peperoni e citrioli in aceto , , , , , , ivi
452. Rape, cipolle, cavoli fiori in aceto , , , , , ivi
453. Melanzane in olio , , , , , , , , ivi
454. Fagiuolini in olio , , , , , , , , 262
455. Carciofi in conserva , , , , , , , , ivi
456. Olive alla salimora , , , , , , , , ivi
457. Capperi all'aceto , , , , , , , , ivi

CAPO XXVII.

Dolci.

458. Latte di mandorle , , , , , , , pag. 263
459. » » » al caffè o al cioccolatto , , , , ivi
460. Biscotti , , , , , , , , , 264
461. Pan dolce , , , , , , , , , ivi
462. Pasta sfogliata , , , , , , , , 265
463. » frolla , , , , , , , , , ivi
464. Ciambelle di riso , , , , , , , , ivi
465. Croccanti di pignoli , , , , , , , 266
466. Croccanti di mandorle , , , , , , , ivi
467. Ciambelle di pasta di mandorle , , , , , ivi
468. Pasta d'arancio o di limone , , , , , , 267
469. Zucchero congelato per ornare pasticcini o crostate , , ivi
470. Marmellate , , , , , , , , , ivi
471. Sciroppo d'amarena , , , , , , , 268
472. Zucchero rosato , , , , , , , , ivi

CAPO XXVIII.

Liquori.

473. Chartreuse , , , , , , , , , 269
474. Curaçao d'Olanda , , , , , , , , ivi
475. Alkermes di Firenze , , , , , , , , ivi
476. Anisetta , , , , , , , , , 270

La presente opera è sotto la tutela delle vigenti leggi, per avere l'autore adempiuto a quanto esse prescrivono.

PREZZO
L. 5